

Domaine Canet-Valette Saint-Chinian Maghani rouge 2019



Prix du produit :

33,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): M. Valette (CANET VALETTE)

Millésime: 2019

Appellation: Saint-Chinian

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Maghani

RVF: 93/100

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE CANET VALETTE
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce :

Domaine Canet-Valette Saint-Chinian Maghani rouge 2019

La Revue du Vin de France (mai 2024, "100 vins qui font la grandeur du Languedoc") : 93/100. Dense et profond, Maghani laisse une impression de velours en bouche. Ses notes de griotte, de tabac blond et de genièvre apportent du relief. Cette cuvée de garde reflète la partie calcaire de Saint-Chinian, révélée par un élevage long de trente-six mois, dont vingt-quatre en barrique, mais sans trop d'extraction.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : **93/100**. *"Dense et profond, Maghani laisse une impression de velours en bouche, un très beau vin de garde."*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : 93/100. *"Maghani est une cuvée construite pour traverser les années: le 2019 est plus en retrait à ce jour (que le 2018) avec une trame tannique plus serrée et une aromatique définitivement tournée vers la garrigue"*.

Fiche technique rédigée par le domaine

Maghani, le vin des Mages dans les Quatrans du grand Omar Khâyam (en fait le vin des repas de fêtes...). C'est pour faire ce type de vin que je me suis engagé et à mes yeux, il me représente pleinement. s'il vous intéresse de me connaître...

Il s'agit d'une sélection des meilleurs raisins de grenache, de syrah et, depuis le millésime 1999, de mourvèdre. Un monstre de finesse...

Terroir : argilo-calcaire.

Rendement : de 18 à 22 hl/ha.

Raisins égrappés depuis le millésime 1996.

Cuvaison : de 70 à 90 jours selon le millésime. Pigeage au corps.

Elevage : de 36 mois dont 24 mois en barriques pour 50 % du vin.

Mise en bouteilles : sans collage ni filtration.

Dégustation :

Le Vin Maghani est un vin de garde (20 ans ?) puissant aux tanins fins.

Dans sa jeunesse, sa bouche est sur les fruits rouges, le chocolat et la pivoine pour évoluer ensuite sur des notes plus complexes de griotte, d'épices et de tabac blond.

Accords mets et vins :

A déguster sur des gibiers, des bécasses, des oies rôties aux épices et fruits confits.

Description brève du produit :

93/100 RVF. Ce GSM (Grenache-syrah-Mourvèdre) est une institution en Languedoc, bien au-delà de l'appellation Saint-Chinian. C'est la cuvée de prestige de Marc Valette. Elle mérite beaucoup de patience et se bonifiera pendant 15 à 20 ans.
