



Domaine

Saint Martin d'Agel

Magnus Martinus 2022

AOP FAUGÈRES



TERROIR

Origine
Géographique

Faugères est l'une des appellations les plus réputées du Languedoc et l'une des plus petites par sa taille. Terroir d'exception Faugères se caractérise par une grande homogénéité de terroir fait de schistes profonds. Situé sur les contreforts des Cévennes à 400 mètres d'altitude, les 3 parcelles produisant Magnus Martinus, surplombent la Méditerranée à une quarantaine de kilomètres du littoral.

Sol

Les vignes sont implantées sur des coteaux recouverts de colluvions de schistes ou le socle schisteux profond affleure. Le panorama est grandiose, composé de grandes forêts de garrigues et de chênes en plein cœur du vignoble. On aperçoit le littoral méditerranéen et plus au loin, à l'ouest, la chaîne Pyrénées et le majestueux Mont Canigou.

Encépagement
Age des vignes

60% Syrah, 40 % Grenache, Vieilles vignes d'une moyenne de 80 ans

Vinification

Vinification en cuves inox ouvertes thermorégulées à 28/30°C avec macération pré-fermentaire à froid pour préserver les arômes et la délicatesse. Les raisins sont récoltés en légère sur maturité afin de favoriser une aromatique confite. Élevage 50% en amphore, 50% en barrique sur 12 mois.

DEGUSTATION

Robe

Belle robe brillante rubis soutenue.

Nez

Délicat et gourmand, on retrouve en premier nez des arômes de fruits confits comme l'abricot accompagnés de petites baies rouges attrayantes. En second nez on va retrouver des arômes toastés grillés.

Bouche

En attaque on va retrouver cette gourmandise présente au nez, qui va être suivi de jolis petits fruits rouges en milieu de bouche et la final va être complexe. De la puissance, des arôme briochés, quelques notes de cacao.

SERVICE

A boire avec

Son terrain de jeux : les viandes rouges, les grands gibiers, les plats épicés et fromages de caractères. Dégustez-le sur une belle entrecôte accompagnée de sa sauce aux morilles et aux cèpes. Au moment du fromage il fait la part belle à des beaux fromages à pâte dur tel que le comté et en dessert, dégustez-le sur des desserts à base de chocolat noir.

Température de
Service

15 à 16°

Temps de Garde

De 15 à 20 ans

Saint Martin d'Agel

📍 Domaine Saint Martin D'Agel, 34 480 Magalas ☎ 06 38 34 56 54 - Fax : 04 67 58 47 14

✉ hlugagnedelpon@yahoo.fr & contact@saintmartindagel.com

📷 domainsaintmartindagel 🌐 www.saintmartindagel.com