

# MAGALI

## ROSÉ

AOP CÔTES DE PROVENCE

### CÉPAGES

Grenache, Cinsault, Syrah, Cabernet

---

### TERROIR

Magali est un vin gouleyant baptisé du prénom de la directrice commercial du domaine, seconde de la famille. Issu depuis l'acquisition du Château Barbeiranne en 2019, d'un assemblage de deux très beaux terroirs : La Londe et ses schistes et celui de Barbeiranne à Pignans, dans la vallée intérieure varoise, composé de sols argilo-calcaires.

---

### LA VINIFICATION

Egrappée, foulée, refroidie, la vendange est pressée en pressoir pneumatique direct, basse pression. Fermentation et débouillage statique à froid en cuve inox thermo-régulées pendant 15 à 20 jours à 17°C. Elevage sur lies fines, filtration et mise en bouteille en février.

---

### NOTES DE DÉGUSTATION

Sa robe est pâle saumonée, limpide et brillante. Le nez s'exprime sur des notes d'agrumes et de petits fruits rouges. Une belle attaque en bouche, souple et ample offrant en finale des notes de fruits jaunes, de la pêche au brugnion.

---

### ASSOCIATIONS METS ET VINS

A servir sur des cuisines aux accents méditerranéens et celles aux multiples épices (tajines, curry...).

---

**Garde :** 2 ans

Servir entre 8° et 10° C



**FIGUIÈRE**  
FAMILLE COMBARD