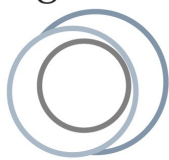


compagnons de
maguelone



insula

Rouge 2023

IGP Hérault Collines de la Moure

13.5 % Vol

Vin BIO et solidaire produit par l'ESAT* des Compagnons de Maguelone



Mode de culture

Biologique certifié



Cépages

Syrah 50%, Merlot 30%, Petit Verdot 20%



Vinification et élevage

Vendanges manuelle et mécanique.

Macération courte à basse température et élevage en cuve inox pendant 6 mois.

Sulfites : Faibles quantités < Normes bio.

Production : 5 200 bouteilles **Rendement :** 30 Hl/ha



Notes de dégustation

Robe rouge soutenu par des reflets carmins.

Nez harmonieux aux arômes de fruits rouges, touches d'olives noires et pétales de roses.

En bouche : notes de garrigue dominées par le romarin, relevées par les baies noires, belle structure tannique.



L'accord met et vin des Compagnons

A déguster avec une planche de charcuterie.

Délicieux avec les grillades ou une salade gersoise.

Conseil de service Servir entre 13-15°C.

Garde A boire dans les 4 à 5 ans.



Le nom de la cuvée Insula:

D'origine Volcanique, le site de Maguelone était encore une île au temps des Romains, d'où le nom que ces derniers lui donnaient : Insula Magalona.