



FAMILLE
JOUFFREAU
DEPUIS 1610

LE MAGOT

Le vignoble

La cuvée Le Magot est issue de parcelles de Malbec, Syrah et Cabernet sauvignon du Clos de Gamot.

L'encépagement

Malbec, Syrah, Cabernet Sauvignon.

Le sol

Un magnifique terroir argilo-calcaire, avec galets, silex et bandes d'argile rouge.

La vinification

La cuvaison est de l'ordre de 15 jours, celle-ci étant pilotée par la dégustation et le savoir-faire de la famille Jouffreau.

Pour les méthodes d'extraction, nous privilégions un travail de remontage en douceur afin d'obtenir une structure harmonieuse et gouleyante de cette cuvée, leur conférant un fabuleux fruité.

Dégustation, Le Magot IGP Côtes du Lot Rouge

Robe : rouge noir, avec des reflets violets

Nez : fruits noirs, mûres sauvages, poivre blanc

Bouche : fraîcheur, souplesse des tanins

Suggestions gourmandes : onglot à l'échalote...

