

## Fiche de dégustation

### AOC COTEAUX DU LANGUEDOC CHATEAU D'EXINDRE

#### **MAGDALIA 2008**

Cépages : carignan 50%, grenache 30%, syrah 20%.

Degré alcool : 14,30 % Vol.

Rendement : 45 hl/ha

Age des vignes : entre 34 et 58 ans

Vendanges : fin septembre à pleine maturité

Vinification : macération traditionnelle de 30 jours avec thermorégulation.  
Elevage en cuve avant mise en bouteilles et conservation en chai climatisé.

Dégustation : robe intense légèrement tuilée.  
Nez puissant avec des notes de chocolat et de pruneau.  
Bouche ample avec des tanins présents mais fondus.

Conseils : ce vin peut être consommé dès maintenant sur des volailles  
ou du veau à la crème. Il accompagnera aussi parfaitement vos viandes  
rouges et vos grillades. Température de service : 17°C  
Conservation 3-4 ans dans une cave entre 10 et 16° C.