



# CLOS SAINTE MAGDELEINE



## Cassis Rouge Tradition Gamme Domaine

---

Appellation : AOC CASSIS

---

Cépages : Grenache (60%), Cinsault (40%)

---

**Terroir** : Terroir argilo-calcaire et rocaillieux à Cassis, sur les pentes du Cap Canaille, en bord de mer. Situé dans le Parc National des Calanques.

---

**Vinification** : Vendange manuelle, tri des raisins à la réception. Fermentation 100% naturelle en cuve inox thermorégulée, puis élevage en demi-muids pendant 10 mois. Mis en bouteille sans collage ni filtration.

---

**Caractère** : Arômes délicats de petits fruits rouges acidulés. Friand, finement boisé, minéral.

---

**Moment de consommation** : Vin de gastronomie.

---

**Accords** : Tarte fine aux oignons doux et tapenade d'olives noires. Rascasse rôtie, pommes de terres au safran. Bœuf maturé, confit de poivrons et pommes de terres fondantes.

---

Température de service : 17° C

---

---

Garde : 4 à 8 ans

---

Production annuelle : 2 000 bouteilles

---

« Ce vin marque le retour des rouges dans notre gamme. Il puise sa fraîcheur et son équilibre dans la minéralité du calcaire et la richesse de l'argile »

---