



# DOMAINE DE L'OR DU DIABLE DE BERNARD MAGREZ

Le Domaine de l'Or du Diable tire son nom du célèbre pont du Diable, une construction d'architecture Romane érigée au coeur des gorges de L'Hérault et vieille de plus de mille ans.

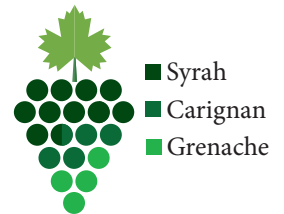
## APPELLATION



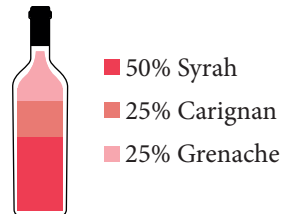
## NATURE DU SOL

Coteaux argilo-calcaires avec éboulis calcaires au pied du Larzac, exposés plein sud

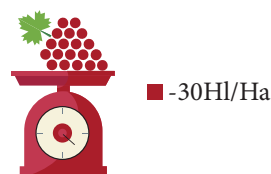
## ENCÉPAGEMENT



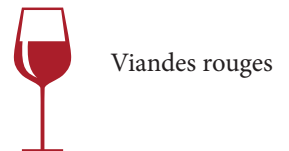
## ASSEMBLAGE



## RENDEMENT ANNUEL



## ACCORDS METS ET VINS



## DÉGUSTATION

### ŒIL

Robe grenat et brillante

### NEZ

Fruits des bois et épices

### BOUCHE

Rond, concentré

## MODE DE CONDUITE DU VIGNOBLE

- Entretien du sol façon parcellaire (enherbement, labour)

## VINIFICATION

- Mise en cuves inox de petite capacité (50hl), par gravité
- Macération pré fermentaire de 4 à 8 jours à 8°C
- Macération fermentaire de 4 semaines
- Elevage de 12 mois en barriques et demi-muid

