

38 Rue des Airs
F-34 270 Claret
Tel: 0033-(0)4 67 55 78 77
Fax: 0033-(0)4 67 02 82 84



Domaine Zumbaum-Tomasi

Fiche technique

Appellation : Coteaux de Languedoc – Pic St. Loup (culture biologique)

Spécification biologique : Agriculture Biologique (AB), agréée et reconnue en agriculture biologique par l'Union Européenne.

Nom du vin : Clos Maginai

Couleur : Rouge

Millésime : 2001

Cépages : 80 % Syrah – 20 % Grenache

Superficie : 4,8 ha

Sol : Argilo Calcaire

Titre alcoométrique : 14,5 %

Rendement : 20 hl/ha (vendange manuelle)

Bouteilles : 11.000

Vinification : Traditionnelle ;
Macération longue (30 jours) sous contrôle des températures

Elevage : 50% en cuve inox et 50 % pour 6 mois en fût de chêne

Mise en bouteille : Décembre 2002

Avis de consommation

Prêt à boire : dès à présent ;
de préférence 2007-2008

Température : ambiante de 20° à 22 °C

Accord gastronomiques : Viandes rouges – Canard –
Gibiers – Fromages sec

Distinctions

Trophée Citadelles, Les Citadelles 2003
Médaille d'Argent, Vinalies Internationales 2003
Prix de Vinalies, Vinalies Nationales 2003
Masters d'Or Européens , European Masters of the Degustation 2003

38 Rue des Airs
F-34 270 Claret
Tel: 0033-(0)4 67 55 78 77
Fax: 0033-(0)4 67 02 82 84



Domaine Zumbaum-Tomasi

Fiche technique

Appellation : Coteaux de Languedoc – Pic St. Loup (culture biologique)

Spécification biologique : Agriculture Biologique (AB), agréée et reconnue en agriculture biologique par l'Union Européenne.

Nom du vin : Clos Maginiai

Couleur : Rouge

Millésime : 2002

Cépages : 80 % Syrah – 20 % Grenache

Superficie : 4,8 ha

Sol : Argilo Calcaire

Titre alcoométrique : 12,5 %

Rendement : 25 hl/ha (vendange manuelle)

Bouteilles : 12.000

Vinification : Traditionnelle ; Macération longue (30 jours) sous contrôle des températures

Elevage : 50% en cuve inox et 50 % pour 6 mois en fût de chêne

Mise en bouteille : Mai 2003

Avis de consommation

Prêt à boire : dès à présent ;
de préférence 2007-2008

Température : ambiante de 20° à 22 °C

Accord gastronomiques : Viandes rouges – Canard –
Gibiers – Fromages sec

Distinctions

1 étoile Guide Hachette 2005

2 grappes Guide Solar des vins bio 2005

Médaille de Bronze, Concours national Amphore 2004

Médaille de Bronze, Concours national des vins issus de Raisins
de l'agriculture biologique 2004

38 Rue des Airs
F-34 270 Claret
Tel: 0033-(0)4 67 55 78 77
Fax: 0033-(0)4 67 02 82 84



*Domaine
Zumbaum-Tomasi*

Fiche technique

Appellation : Coteaux de Languedoc – Pic St. Loup (culture biologique)

Spécification biologique : Agriculture Biologique (AB), agréée et reconnue en agriculture biologique par l'Union Européenne.

Nom du vin : Clos Maginiai

Couleur : Rouge

Millésime : 2003

Cépages : 80 % Syrah – 20 % Grenache

Superficie : 4,8 ha

Sol : Argilo Calcaire

Titre alcoométrique : 13 %

Rendement : 20 hl/ha (vendange manuelle)

Bouteilles : 11.000

Vinification : Traditionnelle ;
Macération longue (30 jours) sous contrôle des températures

Elevage : 50% en cuve inox et 50 % pour 6 mois en fût de chêne

Mise en bouteille : Avril 2004

Avis de consommation

Prêt à boire : dès à présent ;
de préférence 2007-2009

Température : ambiante de 20° à 22 °C

Accord gastronomiques : Viandes rouges – Canard –
Gibiers – Fromages sec

Distinctions

2 étoiles Guide Hachette 2006

Trophée Prestige, Les Citadelles 2005

Médaille d'Argent Vinalies 2005

Médaille d'Argent, Concours des Grands Vins
du Languedoc-Roussillon 2005

Master d'Or Européens, European Masters of the Degustation 2003

38 Rue des Airs
F-34 270 Claret
Tel: 0033-(0)4 67 55 78 77
Fax: 0033-(0)4 67 02 82 84



Domaine Zumbaum-Tomasi

Fiche technique

Appellation : Coteaux de Languedoc – Pic St. Loup (culture biologique)

Spécification biologique : Agriculture Biologique (AB), agréée et reconnue en agriculture biologique par l'Union Européenne.

Nom du vin : Clos Maginiai

Couleur : Rouge

Millésime : 2004

Cépages : 80 % Syrah – 20 % Grenache

Superficie : 5,3 ha

Sol : Argilo Calcaire

Titre alcoométrique : 14 %

Rendement : 20 hl/ha (vendange manuelle)

Bouteilles : 13.000

Vinification : Traditionnelle ;
Macération longue (30 jours) sous contrôle des températures

Elevage : 50% en cuve inox et 50 % pour 10 mois en fût de chêne

Mise en bouteille : Décembre 2005

Avis de consommation

Prêt à boire : dès à présent ;
de préférence 2008-2010

Température : ambiante de 20° à 22 °C

Accord gastronomiques : Viandes rouges – Canard –
Gibiers – Fromages sec

Distinctions

1 étoile Guide Hachette 2007
1 grappe Guide Solar des vins bio 2007

38 Rue des Airs
F-34 270 Claret
Tel: 0033-(0)4 67 55 78 77
Fax: 0033-(0)4 67 02 82 84



*Domaine
Zumbaum-Tomasi*

Fiche technique

Appellation : Vin de pays d'Oc

Nom du vin : Maginai

Couleur : Blanc

Millésime : 2005

Cépages : 100 % Grenache blanc

Superficie : 1 ha

Sol : Argilo Calcaire

Titre alcoométrique : 13,5 %

Rendement : 30 hl/ha (vendange manuelle)

Bouteilles : 3.400

Vinification : Pressé ; Fermentation à température contrôlée

Elevage : 95 % en cuve inox et 5 % pour 3 mois en fût de chêne

Mise en bouteille : Avril 2006

Avis de consommation

Prêt à boire : dès à présent

Température : ambiante de 10° à 12 °C

Accord gastronomiques : Poissons - Volailles – Raclettes
/ Fondues au fromage

38 Rue des Airs
F-34 270 Claret
Tel: 0033-(0)4 67 55 78 77
Fax: 0033-(0)4 67 02 82 84



*Domaine
Zumbaum-Tomasi*

Fiche technique

Appellation : Vin de pays d'Oc (culture biologique en conversion)

Nom du vin : Maginial

Couleur : Blanc

Millésime : 2006

Cépages : 100 % Grenache blanc

Superficie : 1 ha

Sol : Argilo Calcaire

Titre alcoométrique : 14 %

Rendement : 30 hl/ha (vendange manuelle)

Bouteilles : 4.000

Vinification : Pressé ; Fermentation à basse température contrôlée

Elevage : en cuve inox

Mise en bouteille : Mars 2007

Avis de consommation

Prêt à boire : dès à présent

Température : frais de 10° à 12 °C

Accord gastronomiques : Poissons – Fruits de mer - Volailles

38 Rue des Airs
F-34 270 Claret
Tel: 0033-(0)4 67 55 78 77
Fax: 0033-(0)4 67 02 82 84



*Domaine
Zumbaum-Tomasi*

Fiche technique

Appellation : Coteaux de Languedoc–Pic St. Loup (culture biologique en conversion)

Nom du vin : Clos Maginai

Couleur : Rosé

Millésime : 2005

Cépages : 70 % Grenache – 30 % Syrah

Superficie : 0,3 ha

Sol : Argilo Calcaire

Titre alcoométrique : 12,5 %

Rendement : 20 hl/ha (vendange manuelle)

Bouteilles : 600

Vinification : à basse température

Elevage : en cuve inox

Mise en bouteille : Avril 2006

Avis de consommation

Prêt à boire : dès à présent

Température : frais de 10° à 12 °C

Accord gastronomiques : Poissons en sauce – Lapin – Filet mignon

38 Rue des Airs
F-34 270 Claret
Tel: 0033-(0)4 67 55 78 77
Fax: 0033-(0)4 67 02 82 84



*Domaine
Zumbaum-Tomasi*

Fiche technique

Appellation : Coteaux de Languedoc–Pic St. Loup (culture biologique en conversion)

Nom du vin : Clos Maginiai

Couleur : Rosé

Millésime : 2006

Cépages : 70 % Grenache – 30 % Syrah

Superficie : 0,5 ha

Sol : Argilo Calcaire

Titre alcoométrique : 13,5 %

Rendement : 20 hl/ha (vendange manuelle)

Bouteilles : 1.400

Vinification : Pressé ; Fermentation à basse température contrôlée

Elevage : en cuve inox

Mise en bouteille : Mars 2007

Avis de consommation

Prêt à boire : dès à présent

Température : frais de 10° à 12 °C

Accord gastronomiques : Poissons en sauce – Lapin – Filet mignon