



Appellation : AOP Languedoc

Terroir : Grands cailloux et graviers de silex sur les pentes argilo-calcaires

Assemblages : 70% Syrah, 30% Grenache Noir

Age du vignoble : Entre 20 et 30 ans

Rendement : 40 hl/ha

Mode de culture : En lutte raisonnée

Degré alcoolique : 13°

MAS DES PINS

Vin rond avec des notes de baies confites

DEGUSTATION

Robe : Belle couleur rouge pourpre avec une luminosité intense

Nez : Discret, ouverture sur des notes de cerise, de cuir, de fruits rouges et fruits confits

Bouche : Ronde et équilibrée avec des tanins mûrs et lisses avec une certaine note de chêne

ACCORD METS ET VIN

A déguster avec toutes viandes rouges, plats de terroir, cuisine méditerranéenne et orientale, fromages...

Vinification : Nuit récolte. 100% éraflage et refroidissement de la vendange. Macération à froid (8°C) avant la fermentation pendant 3 jours avec 3 remontages par jour. Fermentation alcoolique entre 25° à 28°C pendant 10-15 jours avec 3 remontages par jour.

Saignée (80%) et pressurage doux (2h) avec séparation des premiers vins pressés. Ensemencement de la fermentation malolactique avec le premier vin de presse.

Conservation : 4 à 5 ans

Production : 10 000 bouteilles/an

