

Wijnfiche

Mas des Mas | Gres de Montpellier Frankrijk (LANGUEDOC) — 2017

Vinification

Les raisins sont récoltés à la main. Rendement moyen 24 hl / ha. Vinification séparée des cépages, fermentation à température contrôlée. Pendant onze mois, 30% du mélange ont vieilli en fûts de chêne américain et 70% en cuves en béton.

Dégustation

Ce vin a une couleur rouge grenat. Au nez, on trouve des fruits noirs légèrement épicés. C'est un vin riche et corsé aux tanins souples. Finale assez longue avec un bel équilibre.

Mets adaptées

Viande - rouge, Fromage - fort, Cuisine exotique, Sanglier, wilde paddenstoelen, vlees - lamskotelet met rode curry

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Syrah (30%), Mourvèdre (50%), Grenache (20%)

Viticulture: Traditionnel Stocker (années): "+ 5-7"

Servir à: 16-18°

