

Domaine Mas de Boislauzon | Côtes du Rhône Villages | BIO France (RHONE) – 2022

Domaine

Dom. Mas de Boislauzon

Sinds vijf generaties is dit wijnhuis eigendom van de familie Chaussy. Hier wordt nog op traditionele wijze gewerkt met respect voor de wijngaard en selectieve manuele pluk. De 24 ha wijngaard liggen verspreid over de AOC Chateuneuf du Pâpe en Côtes du Rhône Villages. De ondergrond is er erg kalk- en zandrijk en ligt vol met keien.

Vinification

Les vignes se trouvent dans un sol riche en argile, entouré de galets roulés (les célèbres "galets"). La récolte manuelle est effectuée avec une sélection minutieuse et un éraflage complet. La vinification traditionnelle est contrôlée en température. L'élevage se fait dans une combinaison d'inox et fûts de chêne.

Dégustation

Le vin a une couleur rouge très profonde. C'est un vin fruité avec un nez parfumé et une bouche agréablement ronde, agrémentée de notes épicées et de tannins assez puissants en finale. Les impressions intenses de fruits noirs se retrouvent à la fois au nez et en bouche.

Mets adaptées

Gourmet | Viande - grillée | Plats épicés | Fromage

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Grenache (50%), Syrah (20%), Mourvèdre (20%), Carignan (5%), Cinsault (5%)

Viticulture: Biologique

Stocker (années): + 7-10

Servir à: 16-18 °C

Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

