Wijnfiche

Domaine Mas de Boislauzon | Côtes du Rhône Villages | BIO France (RHONE) — 2023

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 Rhônes Villages. De ondergrond is er erg kalk- en zandrijk en ligt vol met keien.

Vinification

Les parcelles dont les raisins sont cueillis manuellement sont situées à la limite de l'appellation Châteauneuf du Pâpe, ce qui fait que ces Côtes du Rhône Villages présentent de nombreuses caractéristiques d'un Châteauneuf. Comme le Châteauneuf, la fermentation se déroule pendant 25 jours sans séparation du jus, de la peau et de quelques brins pour extraire un maximum de matière et d'arôme. Par la suite, le vin passe en cuves de ciment pendant 7 mois. Pour préserver la qualité, le vin n'est pas non plus filtré.

Dégustation

Une couleur rouge très profonde. C'est un vin fruité au nez parfumé et agréablement rond en bouche avec du piquant et des tanins assez fermes en finale. On retrouve au nez comme en bouche des impressions fermes de fruits noirs.

Mets adaptées

Gibier - cassoulet | Gibier - Lapin | Faisan | Gourmet | Viande - sauce au vin

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Grenache (60%), Syrah (15%), Mourvèdre (15%), Carignan (5%), Cinsault (5%)
Viticulture: Biologique
Stocker (années): + 7-10
Servir à: 16-18 °C
Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

