

MAS DE CADENET ROUGE

AOP CÔTES DE PROVENCE SAINTE VICTOIRE

VIN BIOLOGIQUE

PROFIL DU VIN

Principale production du domaine, la cuvée Mas de Cadenet révèle le terroir exceptionnel de la montagne Sainte Victoire.

A la recherche de la minéralité de notre terroir, ces vins sont emprunts d'une matière dense, d'un fruit séduisant et d'une fraîcheur élégante.

CEPAGES

70% Syrah - 30% Grenache

VINIFICATION

Récolte à pleine maturité ; grappes éraflées.

Fermentation alcoolique à 30°C, remontages et délestage.

Macération post-fermentaire avec piégeages.

Elevage de 12 mois en fûts et demi-muids de chêne majoritairement âgés de 4 à 7 ans.

Assemblage des cépages.

DEGUSTATION

Robe cardinale. Son nez, très présent, est typé: fruits noirs macérés, épicés et venaisons. En bouche ce vin est structuré et savoureux avec des arômes de fruits et d'épices. (17°C).

ACCORDS METS ET VINS

Ce beau rouge associe la richesse d'un grand vin au plaisir gourmand d'un vin jeune. Il en résulte une formidable capacité d'alliance, du simple BBQ à la daube marinée et bien mijoté.

Une moyenne garde de 8 à 10 ans sera tout à son honneur...

FORMATS

37,5cl / 50cl / 75cl / 150cl / 300cl

