



MAS DELMAS



100 pour Sang
Côtes Du Roussillon Villages

Vin Nature

CÉPAGES :

Sélection de pieds de vigne dans une très vieille parcelle de Grenache.
Ce vin est vinifié et élevé en fut de chêne de 500 litres ce qui lui confère sa structure et son élégance.
La vendange est manuelle avec des rendements qui ne dépassent pas les 15 hectolitres par hectare (ce qui est très faible).
Production disponible : 300 à 450 bouteilles par millésime (actuellement 2015)

TERROIR :

A une altitude de 100 à 200 mètres, les coteaux argilo-calcaire peu profonds, où sont vendangés ces magnifiques raisins, sont exposés plein sud et profitent pleinement des bienfaits du soleil généreux. La Tramontane dispense son souffle protecteur sur la vigne.

VENDANGES ET VINIFICATION :

Une sélection de pieds de vigne est réalisée lors de la vendange manuelle. L'éraflage manuel se fait sur une vendange très fraîche et les grains de raisins sont mis dans une barrique de 500 litres en chêne d'Allier de plusieurs vins (pas de bois neuf).
Une extraction pré-fermentaire à froid se fait pendant 3 à 5 jours. La fermentation alcoolique se fait sur levures indigènes et sans sulfites ajoutés.
De légers remontages réguliers permettent une extraction douce et soyeuse.

CONSEILS DU VIGNERON :

La robe grenat profond de ce vin donne un vrai plaisir à le transvaser dans une carafe une heure avant de le servir.
Ce vin doit être servi à une température normale (16/18°C).
Dans ses arômes, vous retrouverez les garrigues qui entourent le vignoble. Les épices et le poivre blanc viendront s'y mêler. Des arômes de fruits rouges le rendent encore plus séducteur.
Le passage en barrique apporte la subtilité de la vanille et une légère présence toasté.
Ce vin accompagnera parfaitement vos plats de viande grillées, en sauces ou épiciés.

