



M A S D E L M A S



100 pour Sang Côtes Du Roussillon

Vin Nature

CÉPAGES :

Sélection de pieds de vigne dans une très vieille (100ans) parcelle de Grenache gris.

Ce vin est vinifié et élevé en fut de chêne Chassin de 228 litres ce qui lui confère sa structure et son élégance.

La vendange est manuelle avec des rendements qui ne dépassent pas les 12 hectolitres par hectare (ce qui est très faible).

Production disponible : 200 à 250 bouteilles par millésime (actuellement 2016)

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. Le pressurage se fait sur une vendange très fraîche et le jus est directement mis dans une barrique de 228 litres en chêne d'Allier bois neuf.

Un bâtonnage sur lies fines est réalisé tous les jours. Cela apporte un beau gras et une belle longueur en bouche.

La fermentation alcoolique se fait sur levures indigènes et sans sulfites ajoutés.

CONSEILS DU VIGNERON :

Ce vin Nature doit être carafé juste avant de le servir.

Ce vin doit être servi à une température de 13/15°C).

Le passage en barrique apporte la subtilité de la vanille et une légère présence toasté tout en laissant les fruits du cépage prédominants.

Ce vin accompagnera parfaitement fromages, très belles volailles et les viandes blanches. Il peut être également servi en apéritif.

