



MAS DELMAS



MARIE DELMAS Grenat 2018 Rivesaltes Grenat

CÉPAGES :

L'unique cépage est le Grenache noir.
Production annuelle : 1 800 bouteilles. Millésime actuel : 2018

TERROIR :

A une altitude de 100 à 200 mètres, les coteaux argilo-calcaire avec un sous-sol schisteux sont exposés plein sud et profitent pleinement des bienfaits du soleil et de la Tramontane. Ce terroir apporte un très belle minéralité et une finale épicée.

VENDANGES ET VINIFICATION :

La vendange est réalisée à la main, en cagettes de 10Kg, qui sont mises en chambre froide pendant 24h. Les grappes fraîches sont égrappées. La fermentation peut alors débuter.
L'arrêt de fermentation est obtenu par mutage (ajout de 7% d'alcool pur) et les sucres résiduels se situent à 65g environ.

CONSEILS DU VIGNERON :

La robe grenat profond de ce vin donne un vrai plaisir à le servir à vos Convives.
Ce vin doit être servi frais (12/14°C) pour l'apéritif en toutes saisons.
Dans ses arômes, vous retrouverez les garrigues qui entourent le vignoble. Les épices et le poivre blanc viendront également s'y mêler. Les arômes de fruits rouges (mûre, fraise et cassis) sont très présents.

COLISAGE :

Carton 12 bouteilles debout (1 x 12) : hauteur : 32 cm – largeur : 20 cm longueur : 27 cm
Poids d'un carton de 6 bouteilles : 11,5 Kg
1 palette Europe = 50 cartons de 12 bouteilles, soit 600 bouteilles 575 Kg