



# M A S D E L M A S



## LE PICHET MIGNON ROUGE 2015

Côtes du Roussillon Villages



### CÉPAGES :

Grenache, Syrah Mourvèdre.

Le climat, l'exposition et le terroir nous imposent des rendements inférieurs à 35Hl/ha  
Production disponible : 10 à 20.000 bouteilles (actuellement 2015)

### 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. Le sous-sol schisteux apporte un très belle minéralité et une finale épicée.

### VENDANGES ET VINIFICATION :

Un tri sélectif et rigoureux est réalisé lors de la vendange manuelle. L'égrappage et le foulage suivent. Pour les cépages Syrah, Grenache, Carignan et Merlot il s'en suit un encuvage de 21 jours avec un remontage quotidien des vins afin d'obtenir une extraction maximale du fruité.

### CONSEILS DU VIGNERON :

Le Pichet Mignon est le parfait compagnon de vos repas journaliers. Issu de vignes jeunes, il en a la souplesse et les arômes de fruits. A boire à température de la pièce en hiver, un peu frais en été (13/15°C), il sera très rafraichissant et pourra même être bu en apéritif.