



# M A S D E L M A S



## Ceci n'est pas ... vin de France 1 an de barrique sous voile Vin Nature sans sulfites ajoutés



### CÉPAGES :

Plusieurs cépages sont utilisés en fonction des différentes vendanges pour les vins blancs et rosés.

C'est une sélection effectuée par le Vigneron de façon à garantir l'équilibre toujours recherché et trouvé !

La production disponible : actuellement 2017 : 400 bouteilles disponibles à partir d'Avril 2018.

### TERROIR :

Ce vin étant issu de plusieurs parcelles à des altitudes différentes (100 à 200m) et de sols différents (argilo-calcaire avec sous-sol schisteux et de sol d'origine alluvionnaire), il est difficile de le définir précisément.

Les rendements varient en fonction des cépages : de 12 hl/ha à 35 hl/ha.

### VENDANGES ET VINIFICATION :

La particularité de ce vin est qu'il est issu de plusieurs vendanges et vinifications.

Explications : lorsque, au fur et à mesure des vendanges, les raisins pour les vins blancs et les vins rosés sont pressés et leurs jus mis à 6°C dans leurs cuves réciproques, il se fait un dépôt végétal appelé "bourbes".

En 2013, certaines bourbes ont été sélectionnées et vinifiées toutes ensemble et ont donné comme résultat ce magnifique vin si étonnant.

Un passage de 1 an en barrique lui a patiné ses superbes arômes.

### CONSEILS DU VIGNERON :

Difficile d'en donner tant la complexité de ce vin vous permet de jouer avec et d'imaginer les accords mets-vin en fonction de votre cuisine.

Chaque fois qu'un chef goûte ce vin, des idées fusent et s'ajoutent encore à d'autres.

Toutefois quelques pistes : jambon Pata Negra, anchois, plats très épicés, etc.....

### COLISAGE :

Carton 6 bouteilles couchées (1 x 6) : hauteur : 9,5 cm – largeur : 31 cm longueur : 51 cm

Poids d'un carton de 6 bouteilles : 7,9 Kg

1 palette Europe = 100 cartons de 6 bouteilles, soit 600 bouteilles 790 Kg