



M A S D E L M A S



Sa Préférence 2015

Extra BRUT (non dosée) NATURE sans sulfites ajoutés
Méthode traditionnelle



CÉPAGES :

C'est une sélection parcelleuse très rigoureuse qui a été réalisée sur 3 cépages :
Grenache gris (vignes de 100 ans et rendement de 12 hectolitres/hectare).
Grenache blanc (vignes de 50 ans et rendement de 15 hectolitres/hectare).
Grenache noir (vignes de 35 ans et rendement de 25 hectolitres/hectares).
Production : 1500 à 2000 bouteilles.

TERROIR :

Le terroir est argilo-calcaire avec un sous-sol schisteux. Ces petits coteaux (altitude 80 mètres) sont exposés plein sud, caressés par la Tramontane et donc protégés naturellement.

VENDANGES ET VINIFICATION :

La vendange est manuelle, en cagettes de 10 Kg avec un premier tri très rigoureux à la cueillette.
Les grappes sont mises en chambre froide (à 3°C) pendant 24 h de façon à faire une extraction pré-fermentaire. La fermentation est faite en barrique avec bâtonnages et un élevage de 10 mois. La prise de mousse (ou 2ème fermentation) est faite en bouteille et dans le chai du Domaine avec des levures indigènes. Le passage au pupitre est fait au chai.
Pour le dégorgement, il n'est pas rajouté de liqueur d'expédition : c'est un brut nature dans la plus pure tradition du Domaine.

CONSEILS DU VIGNERON :

La très belle robe rose pâle embellie cette bouteille qui est rehaussée par son étiquette dorée.
Un luxe discret mais très réussi !
Cette méthode traditionnelle peut se boire à l'apéritif et peut également accompagner le repas sur de la charcuterie, du foie gras, du saumon fumé, des viandes blanches et du poisson. Il peut également accompagner les desserts.
Sa Préférence possède une belle fraîcheur avec une très belle rondeur associée à un gras provenant de l'élevage barrique, il en résulte un beau retour en bouche permettant d'accompagner un repas.
A servir très frais (10 à 12°C)