



# MAS DELMAS



## SYMBIOSE

Côtes Du Roussillon Villages 2017

## Vin Naturel

### CÉPAGES :

Majorité de grenache noir, puis de la Syrah et du Mourvèdre

Ce vin est vinifié et élevé en cuve inox de 500 litres ce qui lui confère sa structure et son élégance. La vendange est manuelle avec des rendements qui ne dépassent pas les 20 hectolitres par hectare.

Production disponible : 6000 bouteilles par millésime (actuellement 2017)

### 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 des vieilles parcelles est réalisée lors de la vendange manuelle. L'éraflage se fait sur une vendange très fraîche et les grains de raisins sont mis dans une cuve inox de 500 litres.

Une extraction pré-fermentaire à froid se fait pendant 3 à 5 jours. La fermentation alcoolique se fait sur levures indigènes et sans sulfites ajoutés.

De légers remontages réguliers permettent une extraction douce et soyeuse.

### CONSEILS DU VIGNERON :

La robe grenat profond de ce vin donne un vrai plaisir à le transvaser dans une carafe 15mn avant de le servir.

Ce vin doit être servi à une température normale (16/18°C).

Dans ses arômes, vous retrouverez les garrigues qui entourent le vignoble. Les épices et le poivre blanc viendront s'y mêler. Des arômes de fruits rouges le rendent encore plus séducteur.

Ce vin accompagnera parfaitement vos plats de viande grillées, en sauces ou épiciés.

