



MAS DELMAS



VIN AIGRE

CÉPAGES :

Ce vin est issu de 8 cépages : Syrah, Mourvèdre, Grenache noir, Grenache gris, Grenache blanc, Muscat d'Alexandrie et petit grain, Macabeu.

TERROIR :

Terroir argilo-calcaire avec un sous-sol schisteux.
Exposition plein sud et sous une Tramontane latérale.
Ce terroir apporte une belle minéralité et une finale épicée.

VINIFICATION :

Ce vin aigre est issu de tous les vins qui sont produits au Domaine, puis mis en barriques contenant une « mère ». Quand la barrique est pleine, elle est mise au soleil pendant 3 ans de façon à obtenir une acidité de 1 % et un taux d'alcool inférieur à 1 %.

CONSEILS DU VIGNERON

Au nez, ce vin aigre a des arômes de fruits et dégage une acidité volatile que l'on ne retrouve pas en bouche.
La bouche est soyeuse, presque sucrée avec de très beaux arômes.
Le vin aigre peut être utilisé en pulvérisation sur vos salades mais surtout, il fera le bonheur de vos sauces et déglacera vos poêles de belle manière.

COLISAGE :

Carton 6 bouteilles debout.
Poids d'un carton de 6 bouteilles : 8,1 Kg

