



# M A S D E L M A S



## La Belle Histoire

Côtes Du Roussillon 2020

VIN Naturel



### CÉPAGES :

Grenache et Mourvèdre.

La volonté qualitative nous impose des rendements inférieurs à 30 hectolitres par hectare.

Les vignes ont un âge moyen de 20 à 35 ans.

Production disponible : 5.000 bouteilles pour cette première nouvelle cuvée (actuellement 2020).

### TERROIR :

A une altitude de 100 à 200 mètres, les coteaux argilo-calcaires avec un sous-sol schisteux, sont exposés plein sud et profitent pleinement des bienfaits du soleil et de la Tramontane. Ce terroir apporte une très belle finesse, minéralité et une finale épicée.

### VENDANGES ET VINIFICATION :

Un tri sélectif et rigoureux est réalisé lors de la vendange manuelle précoce pour obtenir un vin souple, frais et léger. Les grappes fraîches sont égrappées. Pour le Grenache et le Mourvèdre il s'en suit un encuvage de 15 jours avec un remontage quotidien du vin afin d'obtenir une extraction maximale du fruité.

L'assemblage de ce vin peut alors être fait.

### CONSEILS DU VIGNERON :

La robe grenat brillant de ce vin donne un vrai plaisir à le servir à l'apéritif comme à table..

Ce vin doit être à la température de la pièce (18°C) et il peut également être servi frais (15°C) pour les grillades d'été.

Dans ses arômes, vous retrouverez les garrigues qui entourent le vignoble. Les épices et le poivre blanc viendront également s'y mêler. Les arômes de fruits rouges (mûre, fraise et cassis) sont très présents.

Ce vin accompagnera parfaitement vos plats de viande grillées, les volailles, les fromages, etc....

C'est avant tout un vrai vin de copain, très « glou-glou »

### COLISAGE :

Carton 6 bouteilles debout : largeur : 16,5cm - longueur : 25cm - hauteur : 31,5cm

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

1 palette Europe = 100 cartons de 6 bouteilles, soit 600 bouteilles = 760 Kg