



APPELLATION

AOP Languedoc



TERROIR

Argilo-calcaire et marnes



CÉPAGES

- Grenache Noir (40%)
- Carignan (50%)
- Syrah (10%)



VINIFICATION

- Ramassage manuel et égrappage
- Vinification traditionnelle
- Macération de 20 jours



ÉLEVAGE

12 mois en foudre de 50hl



DÉGUSTATION

La bouche tout en grenache est charnue et tendre. Belle teinte bigarreau et nez intense dominé par les arômes de petits fruits noirs aux nuances mentholées et minérales.



ACCORDS GOURMANDS

En toute simplicité avec des côtes d'agneau grillées aux sarments, tajine aux pruneaux, magret aux figes.



COMMENTAIRE DU VIGNERON

Les vieilles vignes de grenache noir et carignan du domaine nous offrent un magnifique velouté de petits fruits noirs qui vous envahit le palais. La bouche tendre et délicate se termine par une pointe mentholée. Beaucoup de fraîcheur et de délicatesse pour un vin très accessible.



ROUGE | 2021

eolienne

Certifié agriculture biologique depuis 2009
Certifié culture en biodynamie depuis 2011



Tel: 04 66 81 10 27 | Port: 06 32 07 05 16

Mas d'Españet
30730 Saint Mamert du Gard

www.masdespanet.com
masespanet@wanadoo.fr