



VERTU VIN

Label: La Mascaronne

Appellation: A.O.C Côtes de Provence Rouge 2007

Cepages: Syrah et Cabernet sauvignon

Terroir: Argilo- calcaire très caillouteux. Tout en coteaux.

Rendement: 35hl/ha

Quantite: 15 000 bouteilles

Ramassage: Vendanges manuelles en caissettes de 35kg. Tri à la vigne

Vinification: Egrappage – 2 remontages par jour. Fermentation avec maîtrise des températures (entre 28 et 30°) Légère macération sous marc après fermentation alcoolique. Pressurage doux (presseur pneumatique)

Mise En Bouteille: Novembre 2008

Degustation: du 15 janvier 2009 avec nos œnologues. **A l'œil:** Belle robe rubis avec quelques reflets grenat. **Au nez:** Le premier relève des notes animales, avec une pointe de cuir, qui s'atténue rapidement pour laisser place arômes subtils de fruits cuits, de pruneau et de griottes à l'alcool.

En bouche: présente une structure imposante, avec une belle intensité aromatique. Ce vin se caractérise par une belle souplesse tout en étant puissant.. Finale agréable sur des notes de cerises burlat

Conservation: Ce vin peut s'apprécier dès aujourd'hui et dans les deux années à venir.

Accords Mets/Vin: Avec une daube de sanglier, un confit de canard ou bien une belle pièce de bœuf.

Medailles: Médaille d'OR au Concours Général Agricole de Paris

Contact: Fanny Croisy Le Goudeveze : 0608 10 72 48

