

DOMAINE MAS BELLES EAUX

Cuvée "Domaine Mas Belles Eaux"



Couleur : Rouge
Cépage(s) : 100% Petit Verdot
Millésime : 2017
Prix public indicatif : 6,80€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire
Vinification : Vendange tardive au mois d'octobre. Vinification traditionnelle, par pigeage dans de petites cuves en béton. Elevage en cuve pendant 6 mois pour garder toute l'intensité du fruit.
Rendement : 60hl/ha
Nombre de bouteilles : 4 000
Élevage : Cuve béton
Certification bio : Non
Méthode de Culture : Traditionnelle
Degré alcoolique : 14,5%

DÉGUSTATION

Robe : Rouge intense.
Nez : Arômes de violette, de framboise et de cacao.
Bouche : Puissante et riche avec des tanins serrés.

LE SERVICE

Température : 14-16 °C
Accords mets et vins : Idéal avec des côtes d'agneau grillées aux herbes ou du chapon rôti.
Conditionnement : 75 cl

DISTINCTIONS

Pays d'Oc IGP Collection 2018

