



# Le Mas rouge

## AOP LANGUEDOC

Cépages : 60% Grenache, 20 % Syrah, 10% Cinsault, 10% Carignan

Millésime : 2023

Rendements : 35 hl/ha

Sols : Argilo calcaire

% Vol Acquis : 14 %

Potentiel de garde : 5 à 7 ans.

Couleur : Robe intense aux reflets bleutés et fuchsia.

Nez : Epicé de notes de poivre. Des arômes de fruits à l'eau de vie, de confiture de griotte et avec des touches de fraise.

Bouche : Belle fraîcheur, des tannins souples et soyeux. Epicée avec de la longueur supportée par une belle structure.

Dégustation : Idéal avec les viandes grillées ou cuisinées, excellent avec le fromage persillés.

