

## Mas Mudigliza - Coume des loups - 2018 - AOP Côtes du Roussillon Villages



**Cuvée**  
Coume des loups  
**Appellation**  
Côtes du Roussillon Villages  
**Millésime**  
2018

[Commandez en ligne](#)

**Dimitri Glipa**, le propriétaire des lieux, a d'abord exercé ses talents de maître de chai au sein d'un grand cru de Bordeaux, avant de s'installer au cœur du vignoble du Roussillon. Le **Mas Mudigliza** se situe ainsi dans le secteur de **Fenouillèdes**, à Saint-Paul de Fenouillet précisément.

Depuis 2006, avec **Muriel Samson**, il s'occupe d'un vignoble de 12,5 hectares, avec un encépagement typique catalan. En effet, on y retrouve, sur des vieilles vignes, les grenaches noir et gris, le mourvèdre, le maccabeu, le carignan? Ces cépages sont cultivés en agriculture raisonnée sur les meilleurs terroirs d'altitude, à environ 350 mètres.

### **Terroir**

Marnes et Schistes.

### **Cépages**

Grenache, Syrah et Carignan

### **Vinification**

Agriculture raisonnée, vendanges manuelles en caissettes, fermentation régulée.

### **Dégustation**

Belle robe grenat. Le nez de bonne intensité est ouvert, fruité et frais. La bouche est ronde sans manquer de fraîcheur, des tanins agréables et une finale fruitée.

### **Consommation**

Tapas, Escalivades, Viandes blanches et rouges.

### **Elevage**

Cuve

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/1226>