

Mas Baux - La Vie en Rouge 2017 - IGP Côtes Catalanes



Cuvée
La Vie en Rouge
Appellation
IGP Côtes Catalanes
Millésime
2017

[Commandez en ligne](#)

Le Mas Baux est situé A quelques pas de la mer entre Perpignan et Canet-en-Roussillon, le domaine s'étend sur 20 hectares, dont 12 hectares de vignes, bordées de garrigues. Face à la demeure, vieux mas catalan du XVIIIème siècle, restauré dans le respect de la tradition, la cave, le caveau de dégustation et un chai d'élevage. Certifié BIO

Terroir

Terrasse alluviale du quaternaire (alt. 35m) horizontale. La couche supérieure, d'une épaisseur de 2m, est composée de galets de silice roulés, pris dans une gangue silico-argileuse, posée elle même sur un socle argileux.

Cépages

Syrah

Vinification

Après tri sur table en entrée de cave et égrappage, éraflage et léger foulage. Pré fermentaire à froid. 14 jours de macération et fermentation maxi 20°.

Dégustation

Robe séduisante couleur rubis intense Nez délicat et complexe qui s'exhale tel un bouquet de fleurs avec des notes de violette, rose rouge, mais aussi avec des senteurs de cassis en confiture, notes poivrées, bâton de réglisse et quelques arômes rappelant le sous-bois avec un soupçon de truffe blanche. Bouche élégante et riche, on retrouve les mêmes arômes qu'en nez, vin rond, équilibré, frais aux tanins fins.

Consommation

Viande rouge

Elevage

En cuve inox

Mot du caviste

Une jolie Syrah, à boire rafraîchie en été pour en faire éclater son fruit, ou à température en hiver pour la laisser affirmer ses jolis tanins.



Agriculture
Biologique

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/2386>