



Wijnfiche

## Mas des Mas | Gres de Montpellier Frankrijk (LANGUEDOC) – 2017

### Vinificatie

De druiven worden met de hand geoogst. Gemiddelde opbrengst 24 hl/ha. Separate vinificatie van de druivenrassen, vergisting bij gecontroleerde temperatuur. Gedurende elf maanden rijpt 30% van de blend in vaten van Amerikaans eiken, en 70% in betonnen tanks.

### Smaak

Deze wijn heeft een granaatrode kleur. In de neus vinden we zwart fruit met wat kruidigheid. Het is een rijke, volle wijn met zachte tannines. Redelijk lange finale met een mooi evenwicht.

### Gerechten

Vlees | Kaas | Exotische keuken | Wild | wilde paddenstoelen | vlees

### Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Syrah (30%), Mourvèdre (50%), Grenache (20%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): "+ 5

Serveertemperatuur: 16

