

Wijnfiche  
**Mas des Mas | Gres de Montpellier**  
**France (LANGUEDOC) – 2017**

### **Vinification**

Les raisins sont récoltés à la main. Rendement moyen 24 hl / ha. Vinification séparée des cépages, fermentation à température contrôlée. Pendant onze mois, 30% du mélange ont vieilli en fûts de chêne américain et 70% en cuves en béton.

### **Dégustation**

Ce vin a une couleur rouge grenat. Au nez, on trouve des fruits noirs légèrement épicés. C'est un vin riche et corsé aux tanins souples. Finale assez longue avec un bel équilibre.

### **Mets adaptées**

Viande | Fromage | Cuisine exotique | Sanglier | wilde paddenstoelen | vlees

### **Caractéristiques**

Type: Vin rouge

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

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "+ 5

Servir à: 16

