

# MAS DES MONTAGNES

- TERROIR D'ALTITUDE -  
**AOP CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES**



## CONDUITE ENVIRONNEMENTALE

Certification **Haute Valeur Environnementale** HVE.



## CEPAGES

55% **Grenache**, 45% **Syrah vieilles vignes**



## TERROIR

Vignoble dans la partie Nord-Ouest du département des Pyrénées Orientales, face au Canigou.

Les **vignes s'accrochent sur des terrasses aux sols schisteux, calcaires ou granitiques.**



## VINIFICATION

Vinification par cépage. Température de fermentation contrôlée entre 22 et 26 °.

Cuaison de 20 jours.

**Petit remontage journalier** pour préserver le fruité et la fraîcheur des raisins



## DEGUSTATION

Belle robe rubis brillant, avec un nez puissant. Arômes de fruits cuits (framboise).

Belle texture, presque satinée. Ce vin est complexe et tout en finesse, associant **les épices de la syrah et l'ampleur du grenache**. Bouche ample, ronde et gourmande. On y trouve de **beaux fruits noirs confiturés, du café torréfié, du cacao et du poivre** avec une belle intensité aromatique.



## ACCORDS

Magrets de canard, volailles, côtes de boeuf grillées, charcuterie et assortiments de fromages



## TEMPERATURE DE SERVICE

18°C



DOMAINE FAMILIAL



Millésime 2020



Millésime 2020



Millésime 2021



« Mas des Montagnes se pose tout en souplesse, tenu par d'agréables notes de figue fraîche. »

