

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 2021



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

