

MAS DES MONTAGNES

AOP CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES



CONDUITE ENVIRONNEMENTALE

Certification **Haute Valeur Environnementale** HVE.



CEPAGES

50% **Syrah**, 40 % **Grenache vieilles vignes** et 10% **Carignan**



TERROIR

Le vignoble se situe dans la partie Nord-Ouest du département des Pyrénées Orientales.

Face au Canigou (Altitude : 2784m), les vignes s'accrochent sur des **terrasses aux sols schisteux, calcaires ou granitiques**.



VINIFICATION

Vinification par cépage.

Température maîtrisée entre 22 et 25°C.

Petit remontage journalier pour pouvoir conserver le fruité et la fraîcheur des raisins.



DEGUSTATION

Belle robe brillante rouge profond avec des reflets violines.

Intensité aromatique sur les **fruits noirs, avec de beaux arômes de cacao, chocolat noir**.

Attaque franche avec une belle amplitude, de la rondeur et du gras. **Les tanins sont présents** et de belle qualité. On retrouve la cerise noire, la mûre avec une belle intensité.

La finale se porte sur le **fruit confit et de la torréfaction du café**.



ACCORDS

Côtelettes d'agneau au thym, une entrecôte grillée, gibiers ou plateau de fromages affinés.



TEMPERATURE DE SERVICE

18°C



DOMAINE FAMILIAL