

Cuvée : Eolienne 2015

*L'éolienne est au centre de la propriété..
AOP Languedoc rouge.*

Terroir: *Argilo-calcaires, marnes.*

Vin d'assemblages: Grenache 40 %
Carignan 50 %
Syrah 10 %



Vinification: *Ramassage manuel, égrappage, vinification traditionnelle en cuve ciment avec pigeage, macération 20 jours, pressurage hydraulique.*

Eleavage: *12 mois en foudre de 50hl .*

Dégustation : *La bouche tout en grenache est charnue et tendre. Belle teinte bigarreau et nez intense dominé par les arômes de petits fruits noirs aux nuances mentholées et minérales.*

Accords gourmands : *En toute simplicité avec des côtes d'agneau grillées aux sarments, tajine aux pruneaux, magret aux figues*

Commentaires : *Les vieilles vignes de grenache et carignan du domaine nous offrent un magnifique velouté de petits fruits noirs qui vous envahit le palais . la bouche tendre et délicate se termine par une pointe mentholée. beaucoup de fraîcheur et de délicatesse pour un vin très accessible.*



MAS D'ESPANET Agnès et Denys ARMAND 30730 SAINT MAMERT 04 66 81 10 27 www.masdespanet.com