



# AOP LANGUEDOC

## MAS D'AUZIERES

### Rouge « Les Éclats »



**Cépages :** 72% Syrah, 20% Grenache, 8% Mourvedre

**Sol :** Calcaire.

**Vinification & Élevage :** La syrah et le mourvèdre sont ramassés à la main à très belle maturité, le grenache est vendangé à la machine tôt le matin afin de préserver la qualité des raisins. Les vinifications sont traditionnelles avec des macérations longues et une extraction douce par pigeage. Une fois la fermentation malo-lactique terminée, le vin est élevé en cuve en béton.

#### **Dégustation :**

La couleur est d'un rouge profond. C'est un vin élégant, minéral, frais avec des notes prononcées de fruits noirs, de garrigue et d'épices douces. La bouche est pleine, les tanins sont comme du velours et la finale reste sur une belle fraîcheur, un fruit très croquant. Un vin plaisir et malicieux. Il s'accordera parfaitement avec des côtelettes d'agneau grillées au thym, un tian de légumes provençal, de la petite charcuterie de montagne ou du fromage de chèvre frais.

Servir à 18°C.