



AOP LANGUEDOC

MAS D'AUZIERES

Rouge « Sympathie pour les Stones »



Cépages : 80% Syrah, 20% Mourvedre

Sol : Calcaire.

Vinification & Élevage : Les vendanges sont effectuées à la main à très belle maturité. Les vinifications sont traditionnelles avec des macérations longues et une extraction douce par pigeage. Une fois la fermentation malo lactique terminées, les vins sont élevés en cuves en béton.

Dégustation :

La couleur est d'un rouge très intense avec des reflets violines. En nez, des arômes de cassis, d'huile de noix, de chocolat noir se mêlent entre eux ; la bouche combine richesse et tannins soyeux. C'est un vin rouge frais et minéral qui exprime parfaitement le terroir caillouteux du domaine. Il se mariera parfaitement avec des côtelettes d'agneau, du magret de canard, une côte de bœuf ou des fromages de caractères.
Servir à 18°C.