

DOMAINE  
MAS CREMAT



## Cuvée Bastien

**Appellation** : Côtes du Roussillon Villages

**Terroir** : Schistes noirs.

**Cépages** : 1/3 Syrah, 1/3 Grenache, 1/3 Mourvèdre

**Vinification** :

Vendange manuelle. Egrappage total.  
Vinification séparée de chacun des cépages.  
Cuvaision de 20 jours avec pigeage.  
Contrôle des températures pour une fermentation longue et une extraction en douceur. Décuvage et pressurage avec séparation des jus de coule et de presse.  
La fermentation malolactique se passe en cuve, puis chaque cépages et élevés séparément 10 mois en fût pour obtenir un vin plus rond.  
L'assemblage et effectué au terme des 10 mois.

La mise est faite au domaine.