

DOMAINE
MAS CREMAT



Dédicace

Appellation : Côtes du Roussillon rouge

Terroir : Schiste noir

Cépages : Syrah Mourvèdre Grenache

Vinification :

Vendange cueillie à maturité phénolique. Les cépages sont vinifiés séparément. La cuvaison dure 15/20 jours avec des pigeages quotidiens.

La fermentation malolactique se fait en cuve. Les cépages sont élevés en fût pendant 10 mois.

Mise en bouteille sans collage ni filtration ce vin peut présenter un dépôt naturel.

Mise en bouteille au domaine