

DOMAINE
MAS CREMAT



Cuvée Bastien

Appellation Côtes du Roussillon Villages

Olfactif : Sombre, couleur myrtille, ce vin dévoile un bouquet intense de bourgeon de cassis, de laurier, de poivre puis de cerise bien mure.

Gustatif : La bouche longue et veloutée est à l'unisson. Élégance, puissance mesurée et harmonie pour résumer cette cuvée en trois mots.

Terroir : Schistes noirs.

Cépages : 1/3 Syrah, 1/3 Grenache, 1/3 Mourvèdre. Rendement 30 hl/ha. Vignes de 25 ans.

Vinification : Vendange manuelle. Vinification séparée de chacun des cépages. Egrappage total. Cuvaion de 15 jours avec foulage et remontage. Contrôle des températures. Décuvage et pressurage avec séparation des jus de coule et de presse. Grenache : Fermentation malolactique et élevage en cuves. Syrah - Mourvèdre : Fermentation malolactique et élevage en fûts de chêne. Assemblage réalisé après huit mois d'élevage. Puis un vieillissement d'un an en tonneaux.

Alliance gastronomique : Côte de bœuf à la moelle et aux champignons. Poulet à l'indienne. Pintade à l'ail façon catalane. Civet de lapin.