

DOMAINE
MAS CREMAT



L'Envie

Appellation Côtes du Roussillon

Olfactif : Ce 2007 évolue sur les fruits noirs et rouges mêlés (mûres, framboise, cassis).

Gustatif : Couleur grenat catalan. Riche et moelleuse en attaque, la bouche évoque la griotte, avec une touche de cacao, et s'appuie sur des tanins veloutés. Un vin élégant et délicat.

Terroir : Schistes noirs.

Cépages : 40% Grenache, 40% Syrah, 10% Mourvèdre, 10% Carignan. Rendement de 35 hl/ha.

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. Fermentation malolactique et élevage en cuves. Assemblage réalisé après huit mois.

Alliance gastronomique : Civet de lièvre Tajine d'agneau Pavé de bœuf Bœuf bourguignon Feuilleté au chèvre