

DOMAINE
MAS CREMAT



Tamaris

Appellation Vin de Pays des Côtes Catalanes

Gustatif : Un vin rouge fruité franc, conjuguant une texture savoureuse, fraîche et fine aux arômes de pâte de fruits rouges, de zan, de silex et de résine. En bouche, c'est un vin rond, aux tanins souples et plaisants. Des arômes de confiture de mûres, et de garrigue accompagnent les tanins fondus. Belle longueur.

Terroir : Schistes noirs.

Cépages : 40% Syrah, 40% Grenache Noir, 10% Marselan.

Vinification : Vendange manuelle. Egrappage total. Macération de 15 jours. Pigeage, remontage. Extraction maximale du fruit. Fermentations en cuve de chacun des cépages. Contrôle des températures. Elevage en cuve pendant 6 mois. Assemblage. Mise en bouteilles au domaine.

Alliance gastronomique : A boire sur toutes des grillades de viande de bœuf ou d'agneau, les fromages à condition qu'ils ne soient pas trop puissants.