

Mas des ocres

Cépages :

70% grenache, 30% syrah

Terroir :

Les raisins sont récoltés sur les contreforts Nord-Ouest du « Géant de Provence » et proviennent de parcelles sélectionnées. Ce terroir argillo-calcaire légèrement sablonneux qui bénéficie d'une exposition garantissant un ensoleillement optimal, à l'abri des excès du mistral.

Vinification :

Vinification traditionnelle avec une cuvaison de 8 jours. Ce vin est embouteillé au printemps suivant afin de préserver son côté fruité.

Dégustation :

Un nez très fruité de cassis et groseille avec une bouche onctueuse qui rappelle le fruit et une finale longue.

Accord mets & vins :

Accompagne les viandes blanches.

Garde :

3 à 5 ans.



Centilisation	Bouteille	Carton	Palette	couches	Nombre de couche	Nombre de carton	Nombre de bouteilles
75cl	Bourgogne Evolution	Carton à plat	Europe	8	15	120	720

CAVE LA COMTADINE

1 ROUTE DE NYONS, 84110 PUYMERAS

contact@cavelacomtadine.com – www.cavelacomtadine.com

