

# VIGNES DE NICOLE CABERNET-SYRAH

## FRANCE, LANGUEDOC-ROUSSILLON, 2018

APPELLATION : PAYS D'OC IGP  
CÉPAGE : 55% CABERNET SAUVIGNON, 45% SYRAH

### DOMAINE

Jean-Claude Mas a repris les reines du domaine familial plus que centenaire à la fin des années 90. Vrai passionné du vin et du terroir, il affirme faire du vin dans un seul but, celui d'offrir un moment de plaisir unique et authentique.

Les Domaines Paul Mas ont vu le jour en 1892 dans le hameau de Conas, à Pézénas, ville de Molière. Aujourd'hui, plus de 120 ans plus tard, les domaines comptent en tout plus de 600ha de vignes en propriété dont 92ha en agriculture biologique. À ce nombre s'ajoute 1312ha de vignobles appartenant à des vigneronns partenaires. Les Domaines Paul Mas composent ainsi avec 40 cépages différents, autochtones ou nobles, et la formidable diversité des terroirs du Languedoc. Cette hétérogénéité est due à la situation géographique et à la formation géologique de la région, délimitée par la mer méditerranéenne au sud et par les montagnes au nord.



### TERROIR

Les 80ha à l'origine de cette cuvée sont situés près de Montagnac. Les sols y sont de type argilo-calcaire et calcaire parsemés de fossiles. Les vignes âgées de 21 ans ont un rendement moyen de 48hl/ha.

### VINIFICATION

Les vendanges sont soit manuelles ou mécaniques selon la parcelle et effectuées de nuit pour éviter toute oxydation. Le Cabernet et la Syrah sont égrappés, puis vinifiés séparément. La macération se produit sous température contrôlée, n'excédant jamais les 26°C, sur une période de 7 à 12 jours. L'élevage se fait sur une période de 7 mois en barrique de chêne neuve et allant jusqu'à 4 ans d'âge. 80% des barriques sont faites de bois américain et 20% de bois français. Fermentation malolactique également faite en fûts.

### CARACTÉRISTIQUES

Nez complexe et raffiné avec des arômes de petits fruits noirs (cassis et mûre), de cerise et de sous-bois. Le nez se termine sur des notes de poivron grillé et de torréfaction. Bouche bien équilibrée avec du caractère. Tanins souples, mais présents. Grande persistance en bouche finissant sur des notes de réglisse.

### ACCORDS METS ET VIN

Avec des pâtes, ragoûts, viandes rouges, gibier ou fromages à pâte molle. Servir entre 17°C et 18°C

### MENTIONS ET MÉDAILLES

Domaines Paul Mas, Meilleur producteur de France 2017, Mundus Vini

PRIX DÉTAIL : 15.85 \$ | PRIX LICENCIÉ : 14.96 \$ | CCNP : 10273416 | VIN ROUGE - 750 ML - 13.5 % D'ALCOOL

