

# LOU MASET

FRANCE, LANGUEDOC-ROUSSILLON, 2016

APPELLATION : COTEAUX DU LANGUEDOC

CÉPAGE : GRENACHE 40%, CINSAULT 40%, CARIGNAN 10%, SYRAH 5%, ALICANTE BOUCHER 5%

## DOMAINE

Le Domaine d'Aupilhac se situe à Montpeyroux à 36 kilomètres au nord-ouest de Montpellier. La cave, qui se trouve au cœur du village, a été créée en 1989 par Sylvain Fadat dans la maison familiale.

Le domaine est divisé en deux grands terroirs. Le premier, est réparti en terrasses exposées au sud-ouest sur le lieu-dit Aupilhac. Le Mourvèdre et le Carignan en sont les cépages principaux complétés par la Syrah, le Grenache et le Cinsault. L'autre terroir, exposé nord-ouest, se trouve sur le site appelé les Cocalières à 350 mètres d'altitude. La Syrah y est dominante complétée par le Mourvèdre et le Grenache. La partie la plus orientée au nord accueille les cépages blancs Roussanne, Marsanne, Grenache blanc et Rolle.

Le respect du sol et la préservation de son équilibre est la priorité du domaine. Le travail de culture et de vinification est effectué selon les principes de l'agriculture biologique et de la biodynamie sous les certifications Ecocert et Demeter.



## TERROIR

Région : France / Languedoc Roussillon Appellation : Coteaux du Languedoc Nom du propriétaire : Sylvain Fadat

## VINIFICATION

Vinification : Traditionnelle, avec cuvaison de 10 à 15 jours. Élevage : en foudres durant 12 à 18 mois

## CARACTÉRISTIQUES

Lou Maset est un rouge gouleyant, fruité et rafraîchissant : un vin de tous les jours. C'est un assemblage principalement de grenache et cinsault. Il a une bonne longueur et son amplitude en bouche avec des tanins très soyeux et une finale épicée, lui donne une grande séduction.

## MENTIONS ET MÉDAILLES

"Aussi séduisant au nez qu'en bouche, cet assemblage (...)est joufflu et débordant de fruit. Sa vigueur, son caractère aérien et ses parfums floraux rappellent un peu le cépage ruché du Piémont, avec un enrobage bien méditerranéen et gorgé de soleil" \*\*\*\* Nadia Fournier, Chacun son vin, mill. 2014 "Volubile et guilleret, avec juste ce qu'il faut d'étoffe, de vigueur tannique et de notes de fraîcheur. Si bon que, encore aujourd'hui j'en achèterais à la caisse." \*\*\*\* qualité-prix Guide Phaneuf 2018, mill. 2015

PRIX DÉTAIL : 17.30 \$ | PRIX LICENCIÉ : 14.62 \$ | CCNP : 11096116 | VIN ROUGE - 750 ML - 13.0 % D'ALCOOL



SPÉCIALITÉ APP. CONTINU



0 3 7 6 0 0 8 7 6 4 0 0 2 1

**AUTHENTIC**  
VINS ET SPIRITUEUX

3000, boulevard René-Lévesque, # 350, Île-des-Soeurs (Québec) H3E 1T9  
T. 514 356-5222 • F. 514 356-5274 • www.awsmqc.ca