
LE MAS DE MON PÈRE



Accords mets et vins

Ce vin se dégustera seul en apéritif, il sera aussi être très apprécié accompagné d'une belle pièce de bœuf.

Détails

Effervescent : non
Degrès : 13,5 %
Primeur : non
Packaging : carton de 6
Domaine : Mas de mon Père
Couleur : Rouge
Région : Languedoc Roussillon
Appellation : Vin de France
Cépages : Grenache
Bio : oui
Viticulture : Biologique
Millesime : 2015
Contenance : 0,75 L

Caractéristiques

Cépage : Grenache, Cinsault
Vendange : Manuelles
Viticulture : Biologique
Vinification : Les différents cépages sont vinifiés séparément, à la parcelle dans des cuivres inox de petits volumes, cuivres sont surveillés quotidiennement, et le chapeau brisé lui manuellement, pour assurer une bonne circulation du moût, sans briser les pépins, qui relâcheraient des tanins secs

Dégustation

Bouche : Fruité, équilibré
Garde : 5 ans
Température de service : 16°

HISTOIRE DU DOMAINE

Le Mas de mon Père construit en 1981 prit naissance réellement en 2005, lors de la première vinification dans son enceinte. Le Mas se situe au pied du massif de la Malepère sur la commune d'Arzens dans le département de l'Aude. Le terroir argilo-calcaire est favorable aux cépages nobles dont la richesse en sucre des raisins apporte une maturité optimale. Le Mas de mon Père est une entité de cinq hectares de vignes à faibles rendements. Son encépagement se compose de Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec, Carignan et Chasan. Le Mas de mon Père est un domaine suffisamment petit (5 hectares) pour permettre un bichonnage à l'extrême de toutes les étapes : culture biologique de la vigne, vendanges (manuelles triées à la vigne et au chai), vinification, élevage, mise en bouteilles. Rien n'est laissé au hasard et tout est surveillé au quart de tour. Chaque cep de vigne est taillé à la main, le feuillage contrôlé manuellement ainsi que le nombre de grappes par cep. Les différents cépages sont vinifiés séparément, à la parcelle dans des cuiviers inox de petits volumes (40hl, 30hl, 20hl, 15hl) dans le but de réaliser le meilleur travail œnologique. Les cuvaisons sont surveillées quotidiennement, et le chapeau brisé lui manuellement, pour assurer une bonne circulation du moût, sans briser les pépins, qui relâcheraient des tanins secs. Ainsi nous élaborons des vins fins, avec beaucoup de matières, riches en couleur et à l'aromatique personnelle. Ce sont des vins qui possèdent un surcroît de complexité et une réelle identité.

