

AG

FAMILLE
AMIRAULT GROSBOIS
VIGNERONS

" Cultivons le Jardin du Vigneron "



Mas de Roque 2020

AOP Gaillac - Vin Biologique

Code Barre Vin : 3 760 184 680 371

Code Barre Carton (6 Blles) : 3 760 184 680 494



INFORMATIONS TECHNIQUES :

Terroir: Sables et graviers.

Age des vignes: Jeunes vignes de 25 à 30 ans.

Vignoble: Sud Ouest, 1^{ères} Côtes du Gaillacois.

Orientation Nord -> Sud des vignes, facilitant une belle exposition.

Vinification: Vendanges manuelles uniquement ainsi que les levures naturellement présentent dans le raisin. AUCUN INTRANT n'est ajouté à la vinification pour préserver l'expression du terroir. Un décuvage précoce pour une belle infusion des raisins pendant une quinzaine de jours. Cela permet de préserver un vin avec une aromatique fraîche et fruitée.

Viellissement: Notre cuvée "Mas de Roque" est élevée pendant 9 mois en cuve inox.



CEPAGE :

Duras, Braucon (Fer Servadou), Merlot, Syrah.



COULEUR :

Une jolie robe rouge.



NEZ :

Au nez, on retrouve une belle fraîcheur à l'attaque, un joli fruit, et quelques notes épicées et de réglisses.



BOUCHE :

En bouche, on retrouve la même fraîcheur qu'au nez, un fruit gourmand et suave, une belle expression des cépages présents et l'équilibre trouvé donne un joli fruit, et des tanins souples pour des vins du Sud.



ACCORDS METS & VINS :

Ce vin sera un bon compagnon pour des poissons, volailles, viandes roties ou grillées (Barbecue) et tout type de fromages.

Servir entre 14° & 16°C pour une dégustation idéale.

Un léger dépôt peut apparaître, il résulte de l'évolution naturelle du vin.

FAMILLE AMIRAULT GROSBOIS

Allée des Quarterons

37140 Saint-Nicolas de Bourgueil

Tél.: +33 (0)2 47 97 75 25

www.amirault-grosbois.com

