

# MAS CABANEL

AOP Duché d'Uzès - Rouge



**Géologie du sol** : Argilo-calcaire  
**Encépagement** : Syrah, Grenache  
**Âge des vignes** : 20 à 40 ans.



**Vinification** : Egrappage et foulage.  
Les fermentations se déroulent en cuve thermorégulées.



**Elevage** : 4 mois en fûts de chêne.  
**TAV** : 14% vol  
**Rendements** : 48 hl/ha



- **Aspect visuel** :  
Robe rouge pourpre soutenue.  
- **Aspect olfactif** :  
Puissant, dominé par des notes de garrigues et  
d'épices douces.  
- **Aspect gustatif** :  
Bouche friande, des tanins fondus avec une finale  
fruitée.



**Accords mets et vins** :  
Charcuterie de terroir, rouget et desserts chocolatés.



**Température de service** : 18°.  
**Durée de conservation** : 3 à 5 ans.



2015



2015