

# 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