

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