

MAS CABANEL

AOP Duché d'Uzès - Rosé

Patrick Compan, vigneron coopérateur à la Cave Saint Maurice, est le propriétaire des parcelles déclarées en AOP Duché d'Uzès du Mas Cabanel.

« C'est mon arrière grand père qui lui a donné ce nom, en fait il parlait patois, du vieux français cévenol, du coup je suis un peu perdu sur la signification ! Peut-être est-ce issu du mot Caban, et donc Cabanel comme diminutif de manteau de Berger ? »

Mes Duché sont produits sur un terroir de marne calcaire à 150 m d'altitude en respectant un cahier des charges de l'AOP basé sur des rendements faibles afin d'élaborer un vin haut de gamme.

Patrick va plus loin : plus de désherbants et les fumures sont faites de produits organiques pour que le terroir puisse s'exprimer au travers de ces vieux cépages.



Géologie du sol : Argilo-calcaire

Encépagement : Grenache, Syrah

Âge des vignes : 20 à 40 ans.



Vinification : Egrappage. Pressurage direct.

Les fermentations se déroulent en cuves thermorégulées.



Elevage : En cuve inox.

TAV : 13,5% vol

Rendements : 50 Hl/ha

Aspect visuel :

Robe pâle aux reflets roses.



Aspect olfactif :

Nez intense de fruits exotiques et fraise fraîche

Aspect gustatif :

Bouche douce et riche. Arômes de fruits frais blancs.



Accords mets et vins :

Idéal en apéritif, ce vin se mêlera parfaitement aux plats d'été, viandes blanches à la provençale.



Température de service : 10-14°.

Durée de conservation : 2 à 3 ans.



2015



2016