

La cuvée Côté Mas symbolise une nouvelle tradition dans le métier du vin. Pézenas redéfinit la notion de Grand Cru, version Languedoc, un projet commun de 42 vigneronns de l'appellation d'accéder au statut de Grand Cru.

Le Terroir Fusionnel de l'appellation Pézenas est une combinaison de 4 éléments clés :

Les Hommes : tous adhérents, ils construisent ensemble ce projet.

La Terre : une mosaïque de sol composée de cailloutis villafranchiens, schistes, argilo-calcaires et grès, liés entre eux par une coulée de basalte.

Les Cépages : une harmonie de cépages ancestraux : Carignan, Cinsault, Grenache et des cépages plus récents : Syrah et Mourvèdre.

Le Climat : méditerranéen unique, grâce à ses petites vallées et altitudes variées de 20 à 110 m.



Cépages : Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah, Mourvèdre
Languedoc – Appellation d'Origine Protégée

Terroir de Pézenas



Le Vignoble

Type de sol : Argilo-calcaire, villafranchiens, basaltiques

Age de la vigne : 21 à 31 ans

Taille : Cordon de Royat

Vendanges : mécaniques de nuit

Rendement moyen : 45 hl/ha

Densité de plantation : 4400 pieds/ha

Altitude : de 80 à 110 m

Climat : méditerranéen



Caractéristiques du vin

- Alcool: 14,5 %
- Sucre: 1.5 g/l
- Acidité totale : 3,1 g/l
- pH: 3,75



Vinification

Eraflage, vinification séparée pour chaque cépage. Fermentation sous température contrôlée (28°C max) avec des levures sélectionnées. 1 à 2 délestages pendant le 1^{er} tiers de la fermentation. Macération post-fermentaire avec 2 remontages quotidiens. Le vin est élevé pendant 10 mois en barrique dans nos chais.

Elevage : sélection de barriques françaises et américaines (60/40%). 40% barriques neuves, 40% 1 an, 20% 2 ans.



Notes de dégustation

Couleur: Violet très profond.

Nez: Complexe, aux arômes d'épices, de poivre blanc, de cannelle et de figes. Notes de garrigue et de petits fruits rouges, mûre.

Bouche: Structure tannique, fine et élégante, puissante.

Accords mets et vins: Servir à 16/17 °C, avec des viandes rouges grillées (côte de bœuf -entrecôtes), ragoûts d'escoubilles, un agneau du Larzac, un pot au feu des hauts cantons et des fromages de brebis.