

Cuvée secrète

Merlot - Cabernet Franc Sans Sulfites 2018

Les « Cuvée Secrète » sont des vins sur lesquels Jean-Claude Mas travaille maintenant depuis plus de sept ans : vins de Crus, vins de garde, méthode traditionnelle blanc de blancs, vins biologique, biodynamique sans soufre ajouté. Cette cuvée issue de vin biologique ne contient aucuns sulfites ajoutés. Le Merlot et le Cabernet Franc de petits rendements ont été vinifiés avec un savoir-faire unique pour offrir un vin noble et opulent.



Cépages : 56% Merlot, Cabernet Franc 44%

Pays d'Oc – Indication Géographique Protégée



Le Vignoble:

Type de sol: Argilo-calcaire, graveleux

Age des vignes : entre 15 et 30 ans.

Taille : Cordon de Royat

Vendanges : Mécaniques de nuit

Rendement moyen : 45 hl/ha

Densité de plantation : 4400 pieds/ha

Altitude: 80-120 m

Climat: Méditerranéen



Le Vin

- Alcool : 14%

- Sucre résiduel : 1.5 g/l

- Acidité totale : 3,2 g/l

- pH: 3,7



Vinification

Egrappage et vinification séparée pour chaque cépage. Fermentation avec des levures sélectionnées, à température contrôlée (24°- 28 ° C) et avec 2 délestages pendant le 1^{er} tiers de la fermentation. Cuvaion pendant 2 semaines, avec remontage quotidien. Le vin assemblé est vieilli en fûts de chêne (neufs), environ 3 mois.



Notes de dégustation:

Robe: Rubis intense avec des reflets violets.

Nez: Élégant et complexe avec des arômes de fruits noirs mûrs, de cassis associés à des notes de cacao torréfié.

Bouche: Un vin équilibré avec des tanins souples et une longue finale, sur des notes cassis, groseille et cerises noires avec une touche de cacao.

Accords mets et vin: Servir à 15/16 ° C avec des côtelettes d'agneau grillées, entrecôte à la bordelaise, petit salé aux lentilles et ou des cuisses de poulet au barbecue.