



MAS DES BROUSSES

Chasseur des Brousses

Saint-Guilhem-le-désert IGP, rouge, 2017

CÉPAGES :

Merlot 50 %, 30 ans, 45 hl/ha
Mourvèdre 30 %, 8 ans, 30 hl/ha
Grenache 10 % 30 ans, 30 hl/ha
Syrah 10% 20 ans 25 hl/ha

VIGNOBLE :

Sur les communes de Puéchabon et Aniane, glacis calcaires,
exposition sud / S Ouest
Sol argilo gravelo calcaire

TRAVAIL A LA VIGNE :

Travaux en vert (ébourgeonnage et vendanges en vert sur jeunes vignes), travail du sol sur l'intercep.
Taille : royat

VINIFICATION :

Vendange manuelle, vendange saine, transport en cagettes, égrappage. Fermentation en cuve résines autour de 25°C, remontages quotidiens pendant la FA, remontages selon la dégustation pendant la cuvaison de 4 semaines, malo en fin de FA.

ELEVAGE :

cuve

DEGUSTATION :

Nez de fruits rouges.
En bouche des tanins souples, des notes friches de fruits, une finale souple.
A boire sur des plats exotiques, assiette de charcuterie