



MAS DES BROUSSES

MATARO Terrasses du Larzac - AOC 2016



CÉPAGES :

Mourvêdre 70 %, 13 ans, 18 hl/ha
Grenache 20 % 20 ans, 20 hl/ha
Syrah 10% 25 ans, 20hl/ha.

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

TRAVAIL A LA VIGNE : labour, amendements organiques, travail en vert (ébourgeonnage et vendanges en vert)
Taille : syrah : royat
Mourvêdre : gobelet bas

VINIFICATION :

Vendange manuelle, vendange saine, transport en cagettes, égrappage. Fermentation, remontages quotidiens pendant la FA, remontages selon la dégustation pendant la cuvaison de 5 semaines.

ELEVAGE :

15 mois d'élevage en barriques de 400, 10 mois en bouteilles.

DEGUSTATION :

Belle robe rouge profond avec des reflets de cerises noires.
Nez de garrigues, de truffes et d'écorces d'orange.
En bouche un bel équilibre avec des tanins d'une grande finesse, des notes poivrées.
A carafier quelques heures avant et servir à 18 °C, à boire sur des viandes rouges grillées, des daubes ou de goûteux ragoûts.
La qualité des tanins soyeux permettra à ce vin de nous surprendre encore dans une dizaine d'années.