

VIN DE PAYS D'OC ROUGE:**MERLOT 2001****Cépage :**

100% merlot

Quantité :

1 200 bouteilles produites

Dégustation :

Robe rubis très profonde.

Le nez intense est d'une complexité remarquable. Aux petits fruits noirs caractéristiques d'un Merlot récolté à pleine maturité se mêlent épices et garrigue (thym).

En bouche, ce cru présente une très jolie structure reposant sur des tanins serrés apportant une fraîcheur et une persistance certaine. Les arômes de mûres et de cassis en attaque se prolongent sur des notes de thym et de laurier.

Terroir

Parcelle unique de merlot exposé Sud-est sur galets roulés villafranchiens.

Vinification

Macération de 30 jours.

Écoulage à chaud en barriques d'un vin de Grands crus classés (Pape Clément).

Élevage de 12 mois.

Collage unique au blanc d'œuf.

Embouteillage sans filtration.

Accord mets

Cuisseau de biche, coq au vin.

CHÂTEAU MAS NEUF DES COSTIÈRES

Château Mas Neuf, 30600 Gallician

Tel : 04 66 73 33 23 - Fax : 04 66 73 33 49

E-Mail : contact@chateomasneuf.com - www.chateomasneuf.com

