



20 Rue Des Manoirs, Suite 202  
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com  
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882  
Sans frais: 1 800 204-2918  
Télécopieur: 1 450 582-5557



## Anna

ROU262

### Historique

situé au cœur de l'appellation Saint-Drézéry où 16 ha sont exploités entre la vigne et l'olivier. Romain Mirabello, le maître de chai, a fait ses preuves chez Chave et Chapoutier. Le Domaine est en conversion biologique et repose sur un terroir traversé par une veine calcaire, des marnes argileuses à flanc de colline. « Une diversité qui façonne l'originalité et la complexité des cuvées du mas de Carrat ».

### Reconnaissance

<b>Pays</b>	France	<b>Producteur</b>	Mas de Carrat
<b>Région vinicole</b>	Languedoc	<b>Cépage(s)</b>	55% syrah, 30% grenache, 15% carignan
<b>Appellation</b>	AOP LANGUEDOC SAINT-DRÉZÉRY	<b>Conservation</b>	jusqu'à 5 ans
<b>Service</b>	15°-17°C		

### Description

#### Oeil

Robe rouge rubis

#### Nez

Le nez exhale des notes de cacao, de poivre et de mu?re.

#### Bouche

La bouche est e?quilibre?e avec des jolis tanins poudre?s

**Accord mets/vin** Viande grillée et des légumes cuits à la plancha

**Commentaires** Saint-Drézéry - Terroir de coteaux aux sols argilo-calcaires caillouteux du quaternaire Âge moyen des vignes : 25 ans Densité de plantation : 6400 pieds/hectare Viticulture: Travail du sol en intégralité rang et cavaillon Vendange manuelle en cagettes de 20 kg Rendement 35 hl/hectare Vinification: Parcelleire Égrappage et foulage léger Sans SO2 Cuvaision de 10 à 35 jours

### En une ligne