



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

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