

Fiche de dégustation

VIN DE PAYS DES COLLINES DE LA MOURE

Mas d'Exindre ROUGE 2007

Cépages : carignan : 35%, merlot : 35%, cabernet sauvignon : 15%
et grenache : 15%.

Degré alcool : 13,2% Vol.

rendement moyen : 60 hl/ha

âge des vignes : entre 26 et 57 ans

vendanges : à pleine maturité

Vinification : macération traditionnelle avec thermorégulation.
Elevage en cuve pendant 6 mois avant mise en bouteilles et
conservation en chai.

Dégustation : robe très soutenue d'un violet profond.
Nez : puissant, très riche et complexe sur le végétal frais (menthol
et lierre) et les fruits rouges.
Bouche : magnifique de volume et de fraîcheur.

Conseils : A conserver 2-3 ans dans une cave entre 10 et 16°C.
A déguster chambré avec des viandes blanches, des grillades
et des fromages à pâte cuite. Accompagne à merveille un repas d'été.