

L'Esprit rouge

I.G.P. Pays des Bouches du Rhône Terre de Camargue

Millésime 2019 - 14% vol



75% Syrah
15% Cabernet Franc
10% Marselan



Les raisins sont vinifiés dans des cuves bétons. Des opérations de remontage et délestage sont effectuées plusieurs fois par jour pour extraire les arômes, la couleur et les tanins. La macération dure trois semaines. Les raisins sont ensuite pressés. Les jus de goutte sont séparés des jus de presse, ces derniers étant plus astringents. Ce n'est qu'après la dégustation que nous décidons de l'assemblage.



Drapée dans une robe rubis soutenue à reflets violette, l'Esprit rouge exhale un nez complexe de fruits noirs aux subtiles notes épicées ; le palais se montre souple et généreux grâce à des tannins enrobés.



Service : 17°C

A boire dans les deux ans.



Ce vin est apprécié à l'apéritif en accompagnement d'une planche mixte de charcuterie et fromages. Vous pouvez aussi le déguster avec un coq au vin ou simplement une grillade.

DOMAINE
MAS DE REY

