

# Les Secrets de Cornille rouge

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

Millésime 2017 - 14% vol

DOMAINE  
MAS DE REY



55% Syrah  
45% Marselan



La cuvée des Secrets est issue d'une sélection rigoureuse de nos meilleures parcelles. Les rendements maîtrisés permettent d'élaborer des vins de grande qualité. Les raisins sont récoltés à maturité optimale. La vinification a lieu dans les cuves bétons. Des opérations de remontage et délestage sont réalisées plusieurs fois par jour. La macération dure quatre semaines. Les raisins sont pressés à faible pression dans un but de limiter l'astringence. Les vins sont élevés séparément dans des barriques et demi muids de chêne français pendant 11 mois. L'assemblage est réalisé après dégustation de chaque barrique et demi muids en collaboration avec l'œnologue.



Une robe intense, sombre teintée de reflets violets, annonce un premier nez mêlant notes vanillées et violette. Le palais se révèle généreux et structuré à l'appui de tannins enveloppés. Des arômes de fruits noirs et des notes anisées se perçoivent en bouche. La finale persiste sur les arômes de griotte avec une pointe toastée.



Service : 17°C

A boire dès maintenant ou peut se conserver entre 5 et 8 ans.



Ce vin s'accordera à merveille avec un gigot d'agneau, une cuisse de canard confit ou une gardianne de taureau. Il flattera aussi un délicieux plateau de fromage. Pour les plus gourmands, il sera apprécié en dessert avec un tarte à la myrtille.

