



Mas / Rouge

Région : Sud-Ouest

Appellation : AOP Coteaux du Quercy

Terroir : Argilo-Calcaire

Cépages : Cabernet Franc, Tannat, Malbec

Vinification :

Ramassé à la main, la vendange du Mas rouge est directement mise en barriques (après que le tonnelier ait enlevé un des deux fonds). Elle va y fermenter et y macérer 5 semaines, durant lesquelles chacune de ces barriques sera pigée tous les jours pour assurer une bonne extraction et l'exploitation optimale du potentiel qualitatif.

Notes de dégustation :

Le Mas est le fruit du mariage entre la puissance de nos cépages, la douceur de notre arrière-saison et la finesse de nos terroirs argilo-calcaire. Il en résulte un vin puissant mais toujours élégant. Le nez est profond (fruits noirs, pivoine, baies rouges), suave (moka, épices douces). La bouche est charnue et les tanins fondus... La matière maîtrisée !

Durée de garde : 5 à 10 ans



VIGNERONS
DU
QUERCY
PAYSANS ET AUTEURS



Mas / Red

Region: South-West

Appellation: AOP Coteaux du Quercy

Terroir: Clay and limestone

Grape varieties: Cabernet Franc, Tannat, Malbec

Winemaking:

Hand-picked harvest is directly put into barrels (open on one side). Fermentation and maceration last for 5 weeks. Every day, we do pigeage to have optimum extraction and preserve the qualitative potential. The wine is then aged for 20 to 30 months into the same barrels.

Tasting notes:

Le Mas is the result of our varieties' power, the mild weather, and the delicacy of our lime clay and limestone terroir. A powerful yet elegant wine. A rich nose (black fruits, peonies, red berries), suave (mocha, sweet spices). In the mouth, the wine is fleshy and tannins are smooth.

Ageing potential: 5 to 10 years



VIGNERONS
DU
QUERCY
PAYSANS ET AUTEURS