



DOMAINE DU MAS ROUGE

Poisson Rouge

Pays d'Oc - Rouge

Région : Languedoc-Roussillon

Appellation : Pays d'Oc

Cuvée : Poisson rouge

Couleur : Rouge

Millésime :

Cépages :

Alcool : 13 %

Contenance : 75 cl



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges mécaniques.

Egrappage partiel, Vendanges entières, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Macération carbonique totale, Pigeage fréquent.

Elevage en cuve inox thermo-régulée, Bouchon traditionnel en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur grenat, soutenue, reflets violines.

NEZ : Frais, fruité, arômes de cassis, arômes de fruits frais, arômes de fruits rouges.

BOUCHE : Fraîche, délicate, veloutée, notes de fruits rouges, tanins fondus, tanins soyeux, tanins doux, souple, corps structuré, bonne intensité, bonne persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 16° et 20°

GARDE : A consommer entre 2014 et 2018



ACCORDS METS ET VINS : Viandes rouges, Fromages, Viandes rouges grillées, Entrecôte grillée, Viandes blanches grillées

Powered by **Plugwine**

