

# M A S Capdaniel



## LE MAZET

IGP Saint Guilhem le désert

---

Un vin fruité et gourmand, sur des notes de petits fruits rouges et noirs, confiture de cerise, de réglisse, de grenadine. La bouche est croquante et juteuse. Vin dentelle par sa fraîcheur.

Le Mazet s'apprécie légèrement rafraîchi, en toute occasion tout au long du repas. Avec une tapenade aux anchois, une ardoise de charcuterie ibérique, un flan de courgette au chèvre, des grillades variées et plats d'été.

---

### FICHE TECHNIQUE

#### Appellation

IGP Saint Guilhem le désert

#### Age des vignes

10 ans et 50 ans

#### Cépages

Cinsault (60%), Grenache (30%), Carignan (10%)

#### Millésime

2022

#### Viticulture

Rendements de 30 à 35hl / ha.

Agriculture biologique.

#### Terroir

Argilo calcaire. Terres de garrigues, sol drainant de cailloutis.

Fraîcheur caractéristique qui descend du plateau montagneux du Larzac

#### Vinification

Vinifications parcellaires. Égrappage total. Encuvage par gravité.

Extraction douce par remontages

#### Élevage

Élevage en cuve

Mise en bouteille au printemps, en lune descendante.

#### Récompense

Médaille d'Or au concours Terre de vins 2023

---

Sophie Joullié et Fredy Fermaud

T. +33(0) 6 81 37 46 57 +33(0) 6 20 81 04 66 – [masdecapdaniel@hotmail.com](mailto:masdecapdaniel@hotmail.com)

SCEA Capdaniel - 34150 GIGNAC – SIRET 834 858 201 000 17

[www.masdecapdaniel.fr](http://www.masdecapdaniel.fr)