



LE MAZET

Millésime : 2020

Cépage : Cinsault (50%) / Grenache noir (25%) / Carignan (25%)

Appellation : IGP Saint Guilhem le Désert

Terroir : Sol argilo calcaire, caillouteux.

Lisière de garrigue. Non irrigué. Vignoble marqué par la fraîcheur qui descend du plateau montagneux du Larzac, favorisant une maturation lente et progressive des raisins, bénéfique pour la complexité aromatique des vins.

Viticulture : Vieilles vignes. Le sol est travaillé dans le respect de l'environnement et de la plante. (HVE)

Vinification : Vinifications parcellaires. Traditionnelle. Récolte à maturité optimale. Élevage en cuve.

Production annuelle : 4000 bouteilles.

Conditionnement : 75cl.

Mise en bouteille au printemps, en lune descendante.

Commentaire de dégustation :

Robe rubis, lumineuse aux reflets grenat.

Nez gourmand de fruits noirs, confiture de cerise, de réglisse, de grenadine. Vin dentelle par sa fraîcheur.

Accords : En toute occasion, tout au long du repas. Idéal sur vos grillades et plats d'été. S'appréciera légèrement rafraîchi.



Mas de Capdaniel

SCEA Capdaniel – Famille Joullié – 34150 GIGNAC – France

Tél : +33 (0) 6 82 14 26 84 / +33 (0) 6 81 37 46 57

Mail : masdecapdaniel@hotmail.com

Site : www.masdecapdaniel.fr

  Mas de Capdaniel

SIRET : 834 858 201 00017 / N° TVA INTRACOM : FR 83 834858201

