



Mas De Bayle

Cuvée Tradition

Languedoc - Rouge 2016

Région :	Languedoc-Roussillon
Appellation :	Languedoc
Cuvée :	Cuvée Tradition
Couleur :	Rouge
Millésime :	2016
Cépages :	Carignan (30%) / Grenache (40%) / Syrah (30%)
Alcool :	13 %
Contenance :	75 cl



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges mécaniques.

Egrappage total, Fermentation thermo-régulée, Pigeage fréquent, Fermentation malolactique, Vinification classique.

Assemblage, Bouchon traditionnel en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur rubis, soutenue, reflets grenat.

NEZ : Fruité, harmonieux, généreux arômes de fruits rouges, généreux arômes de réglisse.

BOUCHE : Aromatique, intense, gouleyante, tanins ronds, rond, corps structuré, bonne intensité, bonne persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 13° et 15°

GARDE : A consommer entre 2017 et 2020



ACCORDS METS ET VINS : Onglet, Cuisine méditerranéenne

