



Mas De Bayle

As De Bayle

Languedoc - Rouge 2012

| | |
|-----------------------|------------------------------|
| Région : | Languedoc-Roussillon |
| Appellation : | Languedoc |
| Denomination : | Grés de montpellier |
| Cuvée : | As de Bayle |
| Couleur : | Rouge |
| Millésime : | 2012 |
| Cépages : | Grenache (40%) / Syrah (60%) |
| Alcool : | 14 % |
| Contenance : | 75 cl |

La robe est d'un pourpre profond. Le nez exprime des notes de fruits noirs très mûrs, légèrement épicé. En bouche, le vin se révèle puissant, bien structuré, ample et d'une grande fraîcheur.. Très persistant, il offre un bon potentiel de garde.



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges mécaniques.

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

Assemblage, Bouchon traditionnel en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur pourpre, profonde, reflets violines.

NEZ : Complexe, puissant, subtils arômes d'olive, intenses arômes de fruits noirs, subtils arômes de poivre noir, légers arômes de réglisse.

BOUCHE : Croquante, puissante, ample, tanins veloutés, longs, corps structuré, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 14° et 18°

GARDE : A consommer entre 2012 et 2022



ACCORDS METS ET VINS : Côte d'agneau, Cailles rôties, Pigeonneaux, Tajine d'agneau



DISTINCTIONS

Le guide Hachette des vins 2014 : 2 étoile(s)

Powered by **Plugwine**

