



# Mas De Bayle

## Cuvée Odon

Languedoc - Rouge 2011

<b>Région :</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Appellation :</b>	Languedoc
<b>Denomination :</b>	Grés de montpellier
<b>Cuvée :</b>	Cuvée Odon
<b>Couleur :</b>	Rouge
<b>Millésime :</b>	2011
<b>Cépages :</b>	Grenache (30%) / Mourvèdre (40%) / Syrah (30%)
<b>Alcool :</b>	13 %
<b>Contenance :</b>	75 cl

Image de son terroir, la cuvée Odon met la garrigue en bouteille. Baptisé du même nom que le créateur du domaine, ce vin est la typicité même.



### 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, profonde, reflets rouges.

**NEZ :** Élégant, fumé, légers arômes de romarin, légers arômes de thym, subtils arômes de truffe noire, légers arômes de cassis, généreux arômes de cerise griotte, légers arômes de réglisse, intenses arômes de cuir, arômes de venaison.

**BOUCHE :** Élégante, généreuse, pleine, généreuses notes de cerise griotte, légères notes de fruits frais, généreuses notes de cuir, notes de venaison, tanins fins, tanins précis, tanins serrés, rond, corps structuré, longue persistance.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 14° et 18°

**GARDE :** A consommer entre 2011 et 2018



**ACCORDS METS ET VINS :** Viandes rouges grillées, Côte de bœuf, Daube de sanglier, Fromages à pâte molle



### DISTINCTIONS

Le guide des meilleurs vins à moins de 20 € 2015 : 15,5/20

