

Mas Des Bressades

Cuvé Excellence Rouge

Une robe d'un grenat intense avec des reflets rubis annonce le plaisir que ce vin va procurer. Un nez fruité où s'entremêlent avec charme le cassis et la myrtille éveillent l'appétit. La bouche puissante ramène avec elle des arômes de cassis qui sont supportés avec élégance par des notes d'encens. La grande délicatesse des tanins lui apporte du croquant. C'est un vin que l'on peut qualifier de fin, généreux et élégant, déjà agréable à boire, mais qui peut également se garder de 10 à 20 ans.

Cépages : Syrah 98%, Grenache 2%.

Terroir : Galets roulés du Rhône.

Vinification : Fermentation longue de 4 à 5 semaines, suivie d'un élevage de quelques mois en cuve béton avant d'être entonné pour un an et de réaliser sa fermentation malolactique. **Accords mets et vins :**

Accompagnera à merveille vos repas fins et goûteux. Vos viandes en sauce se marieront harmonieusement avec cette bouteille pour le plus grand plaisir de votre palais.

Distinctions 2020 : Médaille d'or au Concours des Grands Vins du Languedoc Roussillon.

Distinctions 2018 : Médaille d'or et Coup de Coeur au concours des vins de Nîmes.

Distinctions 2017 : Médaille d'Or et top 10 des Syrah du Monde à Tain l'Hermitage. Médaille d'Or au Concours des Vins de Nîmes.

Distinctions 2014 : Médaille d'or au concours de Nîmes. Médaille d'or au concours de Narbonne des grands vins du Languedoc. Coup de Coeur du Guide Hachette.