

MAS JULIETTE

Mas Juliette – AOP Côtes du Roussillon villages

Vin Biologique certifié Ecocert 

C'est dans la plaine du Roussillon, proche de Rivesaltes que sont produits les vins du Mas Juliette. Ces 20 hectares donnent naissance à une gamme de vin de cépage, frais, harmonieux et gourmand à souhait. Ces vins accompagneront volontiers tous vos moments de dégustation de l'apéritif au dessert.

Terroir : Situé dans la plaine du Roussillon, ce vignoble est bercé par le vent Tramontane toute l'année. Sol argilo calcaire, caillouteux et sous-sol de marne.



Cépages :

Grenache noir : 55%
Syrah : 35%
Carignan : 10%

Vinification

Vignes sélectionnées pour leur rendement limité (45 hl /ha), récoltées en pleine maturité. Les raisins, cueillis à leur maturité optimum, font l'objet d'une sélection rigoureuse. Vendanges début septembre. Vinification traditionnelle égrappée – macération de 3 semaines.

Les caves, équipées des dernières technologies de froid et de pressurage, permettent un travail soigné de vinification.

Les vins font l'objet d'un élevage de 10 mois en cuve dans des caves climatisées à 16°C

Service

Ce vin à la couleur profonde et aux reflets violines, combine une belle structure tannique et un profil aromatique sur les petits fruits rouges gourmands.

Servi à une température de 16-18°C, il convient sur les cuisines les plus variées.