



MAS GABRIEL

FICHE TECHNIQUE

Les Trois Terrasses

*IGP Pays de l'Hérault **

CEPAGES : un assemblage de carignan noir (75%) vieilles vignes de 50 - 65 ans (selon la parcelle) et du grenache et de la syrah (de 14 ans). Le carignan et le grenache sont conduites en gobelet, la syrah en cordon royat.

TERROIR : les parcelles sont situées sur trois terrasses mitoyennes, exposées vers l'est à 120m d'altitude à Caux. Sol d'éboulis de basalte, du limon et des graviers Villafranchiens.

VENDANGES : manuelles, rendement 20 hl/ha.

VINIFICATION et ELEVAGE : égrappage (sans foulage), et encuvage par gravité. Fermentation traditionnelle avec quelques délestages et des pigeages, suivi par une macération de 14 jours. Elevage en cuve de béton brut.

DEGUSTATION : Robe pourpre profond. Au nez, des notes de petits fruits noirs, de réglisse, de garrigue. En bouche, c'est vin est ronde et généreux, équilibré par une belle fraîcheur. La finale est sur les fruits noirs et les épices douces.

Vol: 14°

Vin biologique

** Appellation : La cuvée "Les Trois Terrasses" est revendiquée en IGP tout simplement à cause de la dominance du carignan dans l'assemblage. L'ensemble de notre domaine est en AOC Languedoc.*