

# MAS TERANGA

## AOC CÔTES DU RHÔNE

### Cépages :

40% Grenache, 20% Carignan, 20% Syrah,  
20% Mourvèdre

### Vinification et élevage :

La vinification est traditionnelle avec une macération de 12 jours qui lui apporte beaucoup de fruit, elle est suivie d'un élevage en cuve béton de 6 mois.

### Potentiel de garde :

À boire dans les 5 ans

### Description organoleptique :

La robe d'un rouge cerise burlat est étincelante, le nez est vraiment puissant avec des arômes fruités et floraux, rappelant la fraise «Mara des bois», les pivoines et la violette. L'attaque en bouche est très fruitée avec une pointe acidulée, puis on découvre un palais ample et puissant avec de fines notes réglissées, les tannins sont déjà très soyeux et vont s'affiner en cours d'élevage.

### Accords mets et vins :

Durant sa jeunesse, peut se boire à l'apéritif à peine rafraîchi. Il accompagnera à merveille les viandes blanches et les fromages à pâte molle.

### Degré alcoolique :

14.5°

À déguster entre 16° et 18°.

