

MAS D'ANDRUM

AOC COSTIERES DE NÎMES

Cépages :

80% Syrah et 20% Grenache

Vinification et élevage :

Le raisin est récolté manuellement.

L'élevage se fait en fût de chêne durant 12 mois.

Potentiel de garde :

À boire dans les 10 ans.

Description organoleptique :

La robe est d'une couleur très profonde, au nez on retrouve des arômes puissants de fruits rouges bien murs, mêlés à des notes finement épicées et boisées.

En bouche il y a beaucoup de matière, avec des tanins bien présents mais fondus, il y a aussi beaucoup d'ampleur, de gras. Un superbe vin à boire dès maintenant, mais pouvant se conserver quelques années..

Accords mets et vins :

Le Mas d'Andrum est le vin des grands repas, accompagné de gibier ou viandes rouges .

Degré alcoolique :

14.5°

À déguster entre 16° et 18°.

