

Cépages

25% Syrah, **25%** Grenache,
Vieilles vignes : **25%** Carignan,
25% Mourvèdre

Vinification et élevage

Les raisins sont vinifiés, en cuve de petite capacité (150 hl) afin d'améliorer la macération qui dure 25 jours; La température de fermentation se situe autour de 25°. Le vin est délesté, pigé ou aéré quotidiennement. L'élevage est de 12 mois pour 1/3 en barriques neuves, 1/3 en barriques d'un vin et 1/3 en cuve béton revêtu ; puis vient l'embouteillage.

Potentiel de garde

8 à 10 ans.

Description organoleptique

Ce vin a une robe d'un rouge soutenue avec des reflets pourpres.

Le nez se révèle généreux avec des arômes de fruits rouges confiturés (cerises griottes). En bouche beaucoup de douceur, la structure est très élégante avec des tanins déjà soyeux. Nous retrouvons des arômes de tapenade et aussi de garrigue tel que le thym.

De très belles sensations.

Accords mets et vins

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

Dégustation entre **16** et **18°C**.