

Cépages

80% Syrah et **20%** Grenache noir.

Vinification et élevage

Le raisin est récolté
manuellement.

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

Potentiel de garde

10 ans.

Description organoleptique

Robe très profonde, arômes
puissants de fruits rouges bien
mûrs mêlés à des notes finement
épiciées et boisées.

En bouche, beaucoup de matière
avec des tannins présents mais
fondus, une grande ampleur
et du gras.

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**.