

Mas d'Arcaÿ

FICHE TECHNIQUE VALENTIBUS

SAINT DRÉZÉRY 2015



Appellation : AOC LANGUEDOC SAINT DRÉZÉRY

Cépages et conduite : 50 % Syrah, 30 % Mourvèdre, 20 % Grenache. Vignes de 35 ans, 4400 pieds à l'hectare, palissées sur deux niveaux de releveurs, taille en cordon de Royat.

Sol : Galets roulés sur coteau argilo-calcaire

Rendement : 20 Hl par hectare

Vinification : Traditionnelle, cuvaision de 21 jours

Élevage : 80 % en fût pendant un an

Format : Bourgogne 75 cl

Dégustation : Nez dense et complexe, avec des notes de fruits très mûrs poivrés et épicés. Très belle attaque douce et complexe, avec des arômes d'épices, de garrigue, de petits fruits noirs. Belle sucrosité balancée par une grande fraîcheur.

Garde : 10 ans

Accord mets/vin : Il accompagnera les gibiers, viandes grillées ou en sauce ainsi que les fromages à pâte molle.

Tirage total : 8 000 bouteilles

Distinction : Pour le 2014, Médaille d'argent au Concours Général Agricole, au Concours des Grands Vins du Languedoc et des Vignerons indépendants, 90/100 au Guide Robert Parker.

Analyses

Alc/Vol :	15.20 %
Acidité :	3.56 g/L
pH :	3.56
Sucre résiduel :	< 1 g/L

