

Côtes-du-Roussillon Cuvée Classique CHARLES (Bio/nature)

DOMAINE DU MAS BÉCHA, ROUSSILLON, FRANCE

Producteur : Domaine du Mas Becha
Catégorie : Importation privée
Région : Côtes-du-Roussillon
Type : rouge
Cépage(s) : Syrah (60%), Grenache noir (20%), Mourvèdre (20%)
Degré d'alcool : 14%
Format : 750 ml
Bio/nature

PROPRIÉTÉ

Le Mas BECHA est un domaine viticole de 25 hectares dans le sud de la France à quelques kilomètres de la frontière espagnole. Plantées sur trois collines qui approchent les 100 mètres d'altitude, ces vignes sont situées sur le terroir classé des Aspres entre le piémont des Pyrénées et la mer Méditerranée.

VINIFICATION

Certifié biologique. Raisins mûrs. Préfermentaire à froid pendant 4 à 5 jours puis vinification avec contrôle de température entre 20 et 22°. Cuvaison longue de 21 à 24 jours sans travail de pigeage et peu de remontages. Mise en bouteille précoce au printemps qui suit la vinification.

DÉGUSTATION

Robe relativement sombre due à une parfaite maturité des raisins. Sa couleur est principalement pourpre aux nuances bleutées. Le nez, toujours expressif, se veut très ouvert afin d'offrir une belle palette de fruits rouges bien mûrs tout en laissant place à des notes épicées de poivre, d'épices douces comme la cannelle ou la réglisse. Quelques touches rappellent le thym ou le romarin. La bouche affiche une belle tendresse qui laisse place à une pointe de fraicheur. Les tanins sont volontairement soyeux afin de lui apporter une structure agréable, sans pour autant en faire un vin léger.

ACCORDS GOURMANDS

Servir simplement avec de belles charcuteries ou avec des mets plus travaillés. Faites-vous plaisir en l'accompagnant de volailles et de cèpes, d'une daube de bœuf, un carré d'agneau en croûte de thym ou une belle entrecôte.

TEMPS DE GARDE

Cette cuvée n'est pas construite pour la garde, mais elle peut vieillir sans problème jusqu'à 5 ans.