



MAS CRISTINE ROUGE

Côtes du Roussillon



Alc by vol: 14%

CÉPAGES / GRAPE VARIETIES

Grenache Noir 58%, Syrah 32%, Carignan Noir 10%

TERROIR

Granit/ quartz /schistes

VENDANGE/ HARVEST

Manuelle / By hand

RENDEMENT / YIELD

30 hl/hectare

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Eraflé et trié, vinifié en cuve inox. Macération de 20-30 jours, fermentation à 28°C. Elevage 50% en barrique.

WINE MAKING & MATURING

Destemmed and sorted, skin contact with 20-30 days ferment at 28C. Aged 50% in barrel.

ACCORDS METS/ VINS

Agneau des Pyrénées, Tagines, BBQ, fromages.

FOOD AND WINE MATCHING

Pyrénées Lamb, Tagine, BBQ, cheese.

Mas Cristine

Chemin de Saint André – 66700 Argelès sur Mer

Tél : 04 68 54 27 60

info@mascristine.com – www.mascristine.com