



# Rouge 2020

## IGP Pays d'Oc



### *Fiche Technique*

**Grape variety:** 95 % Cabernet Franc, 5 % Syrah

**Terroir:** Terroir le plus profond et plus frais du Mas champart, composé d'argiles et de grès sur un sous-sol de marnes bariolées. Le Cabernet Franc y puise les réserves en eau nécessaires à sa bonne maturité phénolique, sans que les grains ne grossissent trop.

Dans ce type de terroir l'acidité est toujours intéressante et le fruité frais.

**Yield:** 30 hl / ha.

### *Vinification*

Les raisins sont vendangés à la main

L'égrappage est total et les fermentations se font sans levurage.

L'extraction a été modérée et la cuvaison assez courte pour garder le fruit, éviter les tanins de pépins bien présents sur le Cabernet Franc.

Cette année les raisins sont d'une maturité et d'une qualité exceptionnelle.

Elevage en cuve béton pendant 12 mois.

Mise en bouteilles aout 2021, sans collage après une légère filtration.

### *Dégustation*

Le millésime 2020 est gourmand.

On retrouve la typicité du cépage avec en plus une touche méditerranéenne charmeuse. A déguster avec une terrine, une viande poêlée, une tourte, un fromage de chèvre.