

VIGNOBLE
ART MAS
XAVIER COMBE

L'ALCHIMIE DE L'INSTANT PRÉSENT

EARL Vignoble de Pan 1099, Chemin du Rastelet 84820 Visan

Xavier
06 71 02 42 86

artmaslieudevie@gmail.com

Aurélie
07 89 46 18 10

aurelie.artmas@gmail.com

www.artmas.fr

CURRICULUM VITAE

Informations Personnelles :

Nom de la cuvée : Les Galets

Appellation : Côtes du Rhône

Couleur : Rouge

Millésime : 2018

Centilisations disponibles : 75Cl et 50Cl

TAV : 13.5% Vol

Cépages :

40% Syrah 50% Grenache 10% Carignan

Type de sol : Argilo Marneux

Exposition : sud, sud est

Rendements / ha : 35 hl

Poids d'une bouteille : 1.2 Kg en 75 Cl

Poids d'un carton de 6 bouteilles en 75 Cl : 7.5 Kg

Possibilité d'expédition : OUI

Objectifs :

Je saurai ravir le palais de votre clientèle par ma nature soyeuse et ma franche gourmandise.

- Accompagner toutes demandes de vins légers.
- Voyager et oeuvrer sur les tables du monde entier.

Toutes les spécifications notifiées ci-après par des pictogrammes ont pour seul éléments de comparaison les autres cuvées de la gamme

Tarifs: € € € € €

Suivez moi :



www.facebook.com/artmas.lieudevie/

www.artmas.fr



Profil :

Oeil :

- Intensité colorante



- Brillance



Nez :

- Intensité aromatique



- Fruits



- Epices



Bouche :

- Intensité



- Fraicheur



- Puissance des tanins



- Longueur



- Fruits



- Epices



Compétences :



VIANDES ROUGES



VIANDES BLANCHES



PLATS MIJOTÉS



POISSONS



FORMAGES



PLATS VÉGÉTARIENS



APÉRITIF

Formation :

J'ai suivi un cursus des plus qualitatifs : vendange manuelle, égrappée, triée et encuvée par gravité à l'aide d'un tapis roulant.

Les Grenache et les Syrah ont suivis une fermentation traditionnelle. Les Carignan ont été vinifiés en macération carbonique pour en extraire tout le fruit. Cette spécificité, appuie mon caractère frais et accessible.

Expérience Professionnelle :

Dernier né d'une fratrie de quatre cuvées rouges sur le domaine, je fais mon apparition sur le millésime 2017.

Avec les atouts qui me caractérisent, je suis dans le sillon des mes aînés et trouve ma place autant sur le secteur traditionnel Français qu'à l'export.

Centres d'intérêts :

- Animer des repas conviviaux
- Accompagner des repas champêtres
- L'été, flâner à l'ombre sur une table