

**MAZET DES ROMARINS  
VIN DE PAYS DU GARD, ROUGE, 2018**



**Terroir** : Sol argilo-calcaire.

**Assemblage** : Grenache 70%, Cinsault 15%, Carignan 10%, Counoise 5%

**Culture** : Vignes âgées de 10 à 20 ans. Travaux en vert soignés. Lutte raisonnée.  
Rendement : 55-60 hl/ha.

**Vinification** : Récolte mécanique. Dix jours de macération, avec maintien des températures à 26-28°C et remontages bi-quotidiens.

**Dégustation** : La robe d'un rouge vif invite à la découverte. Un nez de petits fruits rouges. En bouche on retrouve ces notes fruitées harmonieusement accompagnées par des tannins soyeux. A boire dès maintenant pour apprécier le fruit.

**Accompagnement** : Charcuterie, tapas.

**Conditionnement** : 75cl. Cartons de 6 bouteilles debout.  
Bag-in-box 5 et 10 litres.

Vin labellisé **Haute Valeur Environnementale**