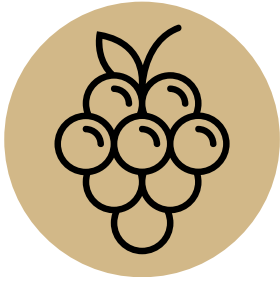


Mas de Victoire Rouge

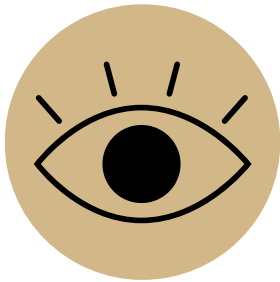
AOC CÔTES DE PROVENCE



95% Syrah,
5% Grenache.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

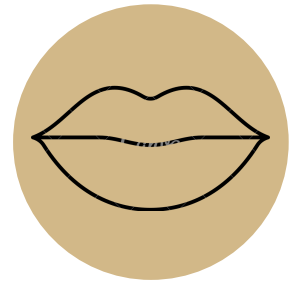
Vendange manuelle . Egrappage et encuvage.
Fermentation à 25°C en cuve inox. Remontage
doux plusieurs fois par jour durant toute la
fermentation. Puis le vins est élevé en barrique
de 400L pendant 12 mois.



La robe est d'une
grande profondeur,
couleur grenat.



Au nez, fruits noirs
confiturés et épices,
soutenus par un côté
boisé.



La bouche est
puissante et souple
avec des notes de
fruits mûrs et
d'épices.

DÉGUSTATION

Structure	◆	◆	◆	◆	◆
Fraîcheur	◆	◆	◆	◆	◆
Amertume	◆	◆	◆	◆	◆
Fruité	◆	◆	◆	◆	◆
Douceur	◆	◆	◆	◆	◆
Salinité	◆	◆	◆	◆	◆
Acidité	◆	◆	◆	◆	◆

POTENTIEL

Optimum de garde 3 à 5 ans.

Servir à une température entre 16 et
18°C.

