

Rustique

Vin de France Rouge

12,5 % vol.

Mas d'intras

Denis ROBERT & Sébastien PRADAL

Tel.: +33(0)4 75 52 75 36

Email : contact@masdintras.fr

www.masdintras.fr



Cépage

Merlot ; Grenache ; Syrah



Vignoble

Surface : 3 Ha

Densité de plantation : 4000 pieds/Ha

Age moyen des vignes : 20 ans

Rendement moyen : 65 Hl/Ha

Type de sol : Argilo-calcaire (gravette), orientation Sud-est



Culture

Conduite en Agriculture Biologique certifié par Ecocert depuis 2009.

Taille cordon de Royat double. Culture d'engrais verts. Traitements à base de cuivre, soufre, et d'adjuvants d'origines végétales. Ebourgeonnage manuel.



Vinification

Récolte mécanique. Egrappage. Fermentations spontanées. Fermentation malo-lactique. Macération 10 jours entre 18°C et 27°C. Remontages. Elevé en cuve béton durant 6 à 24 mois.



Mise en bouteille

Au domaine avec notre propre matériel.

Filtration clarifiante, pas de stabilisants.

SO2 total inférieur à 50 mg/L



Dégustation



16°C maximum



Un beau nez fruité rappelant le bourgeon de cassis et les petits fruits rouges, une bouche franche et vive dévoilant des notes de myrtille et de groseille



Ce vin simple mais plein et charnu est le compagnon idéal des repas du quotidien



Garde

12°C à 14°C

DISPONIBLE EN FORMAT 750 ml.

