MAS DU COLOMBEL 2022 ROUGE

MAS DU COLOMBEL

Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Un superbe assemblage de grenache, syrah, mourvedre et carignan sur terroirs de schistes, élevage en cuve : une explosion de fruits et d'épices et des tanins fins.

- Syrah 25%
- Grenache 30%
- Mourvèdre 20%
- Carignan 25%

Accords mets et vins

Les vins amples comme le Mas du Colombel ont besoin de mets riches pour absorber ses tannins voluptueux. A déguster avec des plats comme des côtes de boeuf, épaule de porc, grillades, agneau, lapin, saucisse de porc et veau. Les végétariens se tourneront vers des plats de lentilles, riz sauvage et des champignons Shitaké/Protobello pour leurs arômes.

Détails

Viticulture : Raisonnée
Région : Languedoc Roussillon
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Famille Chabbert
Appellation : AOP Faugères
Cépages : Carignan, Syrah, Grenache, Mourvèdre
Couleur : Rouge
Domaine : Mas du Colombel
Millesime : 2022
Contenance : 0,75 L
Degrès : 14 %

Caractéristiques

Terroir : L'AOC Faugères est principalement composée de schistes. Le schiste est une roche métaphorique et est caractérisée par sa capacité à retenir de grandes quantités d'eau (jusqu'à un tiers de son volume) et à ses propriétés de stockage de la chaleur, l'absorbant pendant la journée et la libérant pendant la nuit.
Cépage : 30% Syrah, 25% Grenache, 25% Mourvèdre, 20% Carignan
Vendange : Manuelles
Viticulture : Raisonnée
Vinification : Macération à froid et vinification douce : fermentation séparée en cuves béton à basse température avec pompage et remontage quotidiens. Assemblage pour vieillissement avant mise en bouteille.

Dégustation

Nez : Le nez est chargé de notes minérales et de mûres. Arômes de violettes, foret noire, fèves de cacao, appuyés par la framboise noire et juteuse.
Bouche : La bouche pleine et structurée avec des notes de poivre, thé, viande fumée et fruits noirs. Généreusement juteux, il exhale des fruits pleins de jeunesse appuyés par des notes typiques de son terroir. Les tannins sont structurés, légèrement nerveux et doux à la fois. Un style classique avec une évidente pureté de fruits et représentant son terroir d'origine.
Finale : Le Mas du Colombel présente des arômes intenses de fruits rouges, mûrs.
Garde : Un vin plaisant à déguster dès maintenant, mais que l'on peut garder 3 à 5 ans.

HISTOIRE DU DOMAINE

Le terroir de Faugères, au nord de Béziers a la particularité d'être essentiellement constitué de schistes. La famille Chabbert exploite un vignoble constitué de grenache, carignan, syrah & mourvèdre. Vinifiés traditionnellement, les vins expriment un puissant caractère fruité & épicé, avec des tanins incroyablement soyeux et une grande fraîcheur en finale : une gourmandise!