

# MAS PONTIUS

« Généreux & Fruité »

Stéphane Beuret, œnologue

## ENCÉPAGEMENT

50 % Syrah - 30 % Carignan - 20 % Grenache

## NATURE DU TERROIR

24 hectares de vignes âgées de 20 à 50 ans

## VINIFICATION

Parcelle traditionnelle en cuve inox avec levures indigènes pendant 6 semaines

## ÉLEVAGE

En fûts de chêne pendant 18 mois puis 18 mois en cuve. 20 % des vins passent en barrique pendant 1 an minimum.

## DÉGUSTATION

**Robe** : rubis profond.

**Nez** : arômes de fruits noirs, d'épices et de sous-bois.

**Bouche** : généreuse et fuitée.

**Garde** : 3 à 5 ans

**Degré d'alcool** : 13,5% vol.

**Température de service** : 16 - 18°C

**Accords mets et vins** : grillades, viandes blanches et plats en sauce.

## CONDITIONNEMENT

Carton de 6 bouteilles de 75 cl.



COSTIÈRES-DE-NÎMES



Généralions  
**VINS**  
L'héritage du savoir-faire