MAS PONTIUS

ENCÉPAGEMENT

50 % Syrah - 30 % Carignan - 20 % Grenache

NATURE DU TERROIR

24 hectares de vignes âgées de 20 à 50 ans

VINIFICATION

Parcellaire 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 : rouge intense aux reflets violines.
Nez : arômes de fruits noirs, de cerise noire et de mûre soulignés de notes de vanille, d'épices et de garrigue.
Bouche : Riche et concentrée sur le fruit, cuvée intensément parfumée.

Garde : 3 à 5 ans
Degré d'alcool : 13,5 % vol.
Température de service : 16 - 18°C

Accords mets et vins : Viandes rouges grillées, brochettes de canard, tajine d'agneau aux épices.

CONDITIONNEMENT

Carton de 6 bouteilles de 75 cl.

COSTIÈRES-DE-NÎMES