



# LOULOU

2022 - sans sulfites ajoutés

IGP COTES CATALANES

## Cépages

100% Syrah

**Rendement** : 35 hl/ha

## Terroir

Terrasse du quaternaire (alt. 35m). Couche supérieure de 2m de galets roulés, sur un socle argileux.

Terroir particulièrement venté, très ensoleillé (+ de 260 jours par an) et situé à environ 4000m de la Méditerranée.

## Vinification et élevage

Après égrappage et tri sur trieur mécanique en entrée de cave, Tri manuel sur table. Pré-fermentaire à froid, peu de macération. Fermentation maxi 20°C.

**Mis en bouteille** : 15 janvier 2023

**Production** : 6500 bouteilles

## Notes de dégustation

Robe rubis légèrement tuié.

Au nez des notes de paprika, de piperade et d'épices douces.

La bouche est fidèle à l'aromatique perçue au nez, elle est fluide, facile et présente des tanins affinés.

## Accord parfait

A découvrir en accompagnement d'un poulet tandoori ou d'une salade de pois chiches au cumin.

Vin gourmand qui accompagnera tous les moments de bonheur mais particulièrement les assiettes de charcuterie fine, tapas, salades...

**L'anecdote** LOULOU a été créé en 2016 à l'occasion de la naissance de la première petite fille du Mas, Louise...



## MAS BAUX

Serge & Marie-Pierre Baux  
Voie des Coteaux  
66140 Canet-en-Roussillon-Fr  
+33 (0)468 802 504  
contact@mas-baux.com  
www.mas-baux.com