



LA VIE EN ROUGE

2022

IGP COTES CATALANES

Cépages

100% Syrah

Rendement : 35 hl/ha

Terroir

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

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

Vendange : entièrement manuelle

Vinification et élevage

Après tri sur table en entrée de cave et égrappage, éraflage et léger foulage. Préfermentaire à froid, 9 jours de macération. Fermentation maxi 20°C.

Mise en bouteille : 15 janvier 2023

Production : 6500 bouteilles

Notes de dégustation

Robe rubis aux reflets violette, intense et brillante.

Le vin présente une belle pureté sur les fruits rouges et noir, un mélange savoureux de cassis et de petits fruits des bois.

En bouche, le vin est gourmand, frais, tonique, et présente une belle longueur équilibrée entre volupté et vivacité.

Une vraie harmonie.

Accord

Un vin qui rendra exceptionnelles les salades estivales ou les tapas entre amis.

Très bien aussi pour de belles grillades, parfait avec une épaule d'agneau au romarin.

A boire un peu frais à 14 °C.

L'anecdote : *par son nom nous avons voulu caractériser un vin léger de syrah, vif et joyeux ... « Le vin des copains » selon le vigneron*



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