



VELOURS ROUGE

2022

IGP COTES CATALANES

Cépages

Grenache noir vieilles vignes, 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) tout près de la Méditerranée.

Vendange : entièrement manuelle septembre 22

Vinification et élevage

Egrappage et tri sur trieur mécanique, puis tri manuel sur table. Pré-fermentaire à froid, 30 jours de macération maxi 25°C. Pigeages. En cuve inox jusqu'à la mise en bouteille.

Mise en bouteille : 16 janvier 2023

Production : 5000 bouteilles en 75cl

Notes de dégustation

La robe de ce vin est tel un bijou, un grenat noir et intense. Le premier nez est mystérieux, plein de promesses et de complexité, avant de s'ouvrir sur de la réglisse et de l'olive noire. La bouche est fascinante, ferme, ample, charnue, elle révèle au palais des fruits noirs et un savant mélange d'épices torréfiées ... un vin de garde et de plaisirs.

Accord parfait

Un délice avec une épaule d'agneau au romarin ou pour accompagner des tagliatelles à la crème d'artichauts et aux olives noires.

Parfait sur magret de canard sauce aux myrtilles et rôti de veau des Pyrénées.

L'anecdote : ce vin très emblématique est inspiré par l'ancien métier et passion de Marie-Pierre, le spectacle vivant : Théâtre, Danse, Musiques... au rideau de scène en velours rouge. Il est d'ailleurs le favori d'artistes célèbres.



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