



Série B

Rouge

IGP COTES CATALANES

Cépages

Grenache noir, Syrah, Mourvèdre, Cabernet sauvignon

Rendement : 30 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 près de la Méditerranée.

Vendange : août 2024

Vinification et élevage

Travail par gravité en cave. Égrappage et tri des raisins sur trieur mécanique en entrée de cave, puis tri sur table manuelle. Dernières presses de notre rosé Rouge à Lèvres et saignées des grandes cuvées.

Production : 3200 bouteilles en 75cl

Notes de dégustation

Robe limpide rouge carmin avec reflets métalliques.

Le nez est gourmand, élégant, avec de douces notes de fraise écrasée et de pétale de rose.

La bouche est quant à elle fraîche et digeste, avec une belle présence et s'étire dans la longueur avec une furieuse envie d'y revenir.

Accord parfait

Un vin idéal à découvrir dès l'apéritif avec une planche de charcuterie et des tapas. Accompagnera toutes vos grillades et soirées les pieds dans le sable ou au bord de la piscine.

Son histoire

Les dernières presses de notre rosé Rouge à Lèvres et saignées de nos grandes cuvées deviennent aujourd'hui une cuvée à part entière, « Série B », en binôme avec le rosé. Pas un blockbuster mais un vin culte, le vin qui rassemble et met tout le monde d'accord.



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