



ROUGE À LÈVRES

2024

IGP COTES CATALANES

Cépage

Grenache noir, Mourvèdre, Cabernet sauvignon

Rendement : 22 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. Rosé de pressurage direct. Fermentation et élevage en cuve inox.

Mise en bouteille : le 4 mars 2025

Production : 8100 bouteilles en 75cl

Notes de dégustation

Vin à la robe or rose, délicate et lumineuse.

Le nez est délicat et sensuel, avec une pointe de framboise écrasée, de pomelo et de rose blanche.

En bouche le vin est charmeur, subtilement gourmand. Les échos des petits fruits rouges perçus au nez donnent du croquant sur des notes de groseille et de fraise fraîche. La finale, enrobante et crémeuse, rappelle la douceur du loukoum et du biscuit rose de Reims.

Accord parfait

Un accord parfait sur des langoustines juste snackées, un arroz seco ou pour les plus gourmands pour accompagner un brunch sucré-salé.

Il assurera dès l'apéritif et pour tout le repas.

Son histoire

Pour ce nouveau millésime, nous avons choisi une évolution de « look » avec un choix de bleus pour l'étiquette qui revendique son identité méditerranéenne de par sa situation, son terroir et ses cépages.



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