



GRAINS DE BEAUTE

Hors d'âge – le Rivesaltes tuilé
VIN DOUX NATUREL

Cépage

100% Grenache noir

Rendement : 12 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 : entièrement manuelle

Vinification et élevage

Après tri sur table en entrée de cave, les grappes sont placées entières dans la cave pour obtenir une fermentation intracellulaire (macération carbonique). Le mutage (arrêt de la fermentation par ajout d'alcool) a été effectué sur grains. Vieilli 25 ans en fûts de chêne de 500L.

Mise en bouteille : juin 2024

Production : 470 bouteilles en 75cl

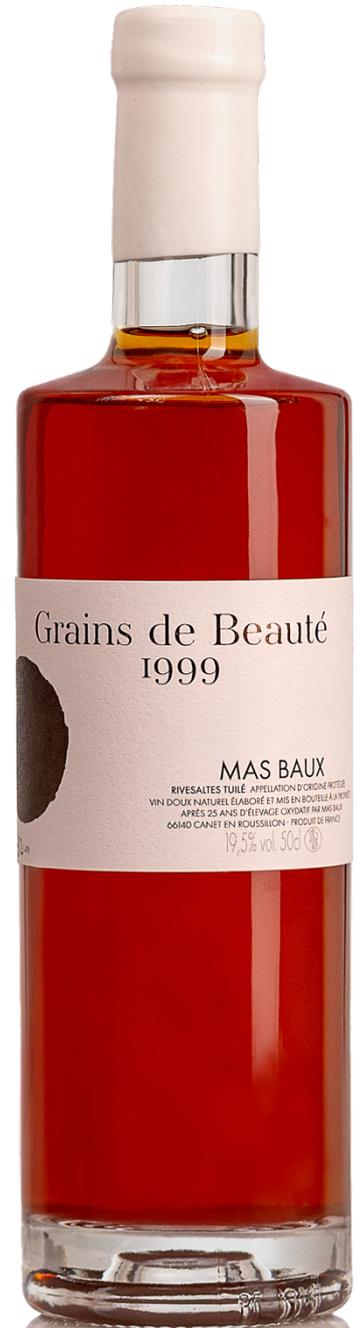
Notes de dégustation

Sa couleur est profonde, d'un rouge brun très chaud. Nez sur les fruits secs, rancio avec notes confites. Bouche avec du fruit, notes de chocolat, cerise cuite, des épices très douces. Une suavité équilibrée avec des tanins marqués.

Accord parfait

Magnifique sur un foie gras, pour savourer aussi du chocolat noir, des desserts au chocolat...comme l'Opéra, le moelleux au chocolat, les glaces...

L'anecdote : Grains de Beauté est notre 1er vin.... Issu des vieux grenaches noirs qui étaient sur le domaine à notre arrivée en 1998. Plus qu'un vin, il symbolise pour nous, une rencontre...



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