

# Cuvée CARIGNAN MECHANT

2011

Vin de Pays du Gard

## Cépage et situation géographique :

Vieux Carignan à 3 grappes par pied de vigne planté en 1948 sur un sol classé,  
fait de galets roulés qui regarde la Camargue.

25hl/hect

Labour au cheval

## Au chai :

Récolté et trié manuellement, en frôlant la surmaturité

Egrappage total

Vinification sans soufre

Levure indigène

Fermentation et macération à température retenue

Écoulage décidé le verre à la main

Élevage sur lies fines sélectionnées

Et 1/3 en barrique de 400 litres

## Dégustation par Alain Bosc sommelier « aux plaisirs de la table »

Grenat, comme une cerise noire mûre et juteuse, il maintient le cap sur ce fruit,  
et se mêlent intimement aux sensations de chocolat et d'épices orientales.

Son corps impressionne par la qualité de son architecture, l'exubérance du fruit,  
le soyeux de ses tanins, et sa sensualité.

Un vin racé, original et tellement tendre, avec ou sans repas c'est un régal des  
sens.

## Conseils de dégustation

Pas trop frais, pas trop chaud, comme il vous plaît à vous dégustateur ou amateur  
de bonne chaire.

Brice et Emilie Bolognini- Mas Mellet - Chemin des Salines - 30 600 Vauvert

Tel/fax :04.66.51.95.05 - port : 06.73.123450

Email : [masmellet@wanadoo.fr](mailto:masmellet@wanadoo.fr)

Site : [masmellet.fr](http://masmellet.fr)