

Cuvée Carla B

2009

AOC Costières de Nîmes

Cépage et situation géographique :

Syrah 100% d'une sélection parcellaire située au point culminant du domaine, dans des sols profonds et filtrants avec un rendement de 25 Hl/Ha

Au chai :

Récolté manuellement à maturité phénolique
Trier à la parcelle et au chai
Egrappage total
Levures indigènes
Pigeage raisonné par le vigneron
Ecoulage des jus en barrique
F.M.L en fût et élevage sur lies fines
Elevage 18 mois

Dégustation :

Vêtu de pourpre, au jambage singulier tant il se dessine sur le verre, il offre au nez des arômes concentrés de fruits mûrs, de crème de cassis, de parfums de jacinthe, avec un boisé discret... de quoi susciter la gourmandise !

L'attaque de bouche est charnue, puissante, ample.

La charpente est solide, tendre, est bâtie sur des tanins de raisins mûrs et de chêne fin.

Une finale faite de vanille et de réglisse pour un vin puissant et harmonieux.

Conseils de dégustation

Le mettre en carafe, le servir à température de la cave, le savourer sur des repas simples ou un menu raffiné, sa maturité et son tempérament autorisent cette disparité de repas

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

Site : masmellet.fr