



# LE COL DU MASROUSSIN

## AOP Côtes du Roussillon - Rouge



*Un vin d'expression qui reflète la tradition, l'authenticité et la typicité de nos terroirs.*



**Cépages** : 50% Syrah - 30% Carignan - 20% grenache  
Rendement de 40hl/ha.



**Terroir** : Graves maigres et caillouteux .



**Vinification** : Déterminée à partir d'un suivi phénolique des baies et dégustations successives des raisins. Macération carbonique pour la syrah et le Carignan, assemblés au Grenache vinifié en macération traditionnelle.



**Dégustation** : Nez riche et concentré avec des notes de fruits noirs mûrs et épicés. Belle structure, très fin. Bouche onctueuse, souple et gourmande. Vin équilibré et élégant. Puissance aromatique et rondeur des tanins.



**Alliance Gastronomique** : Dégustation entre 17 et 18°C. Vous savourerez ce vin avec des grillades, des viandes blanches et rouges, rôtis, paëlla.