Mas des Armes
360 - rouge



Le Mas des armes est situé sur les terroirs d'Aniane où éclosent tant de vins célèbres… Marc et Régis Puccini, agriculteur dans l'âme et passionnés de vin, ont démarré une belle aventure en reprenant ce domaine. Les deux frères, sous des abords modestes, voire discrets, affichent pour leur domaine une ambition forte d'excellence.

TERROIR : IGP Pays de l'Hérault 14% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : 60% syrah, 40% cabernet.

VINIFICATION : Les raisins sont triés sur les parcelles ainsi qu'à la cave.
Élevage d'un minimum de 15 mois en barrique française et un élevage d'un an en bouteilles.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 16 et 17°C.

ACCORDS METS ET VIN : Accompagnera viandes rouges, gibiers et civet.

GARDE : Vin de garde.

SPÉCIFICITÉS : La robe est rubis sombre aux reflets noirs. Ce vin est intense et justifie une aération pour révéler des notes de moka, de fruits noirs et de figues sèches.