Mas des Armes

Grains de sagesse - 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) : Syrah, grenache, cabernet sauvignon représentent 58% de la bouteille. Merlot, petit verdot, mourvèdre, carigan se départagent les 15%.

VINIFICATION : Les raisins sont triés et égrappés. La fermentation et l'élevage est effectué uniquement en cuve afin de conserver un maximum les arômes.

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

ACCORDS METS ET VIN : Accompagnera charcuterie, viandes grillées et fromage.

GARDE :

SPÉCIFICITÉS : La robe est brillante. Le nez est sur de petits fruits noirs (mûre, cassis, rouges (fraises, framboises) et de tapenade.