Mas Bruguière
L'Arbouse - rouge



Une belle histoire de transmission où sept générations de vignerons se sont succédé sur ces terres nichées dans le vallon séparant le Pic Saint Loup et l'Hortus. Xavier, septième Bruguière vigneron, marque de son empreinte la continuité du travail entrepris par son père Guilhem , avec enthousiasme et passion faisant de son domaine un lieu respectueux de l'environnement où le raisin est traité avec soin pour révéler toute la richesse et la diversité de notre terroir.

TERROIR : AOP Pic-Saint-Loup 13.5 % vol 75cl.

CÉPAGE(S) : 50% syrah, 25% grenache, 25% mourvèdre.

VINIFICATION : Vendanges manuelles, encuvage par gravité et vinification en cuve béton.
Elevage de 12 mois en foudre et de 2 mois en cuve béton.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 15 et 16°C.

ACCORDS METS ET VIN : A déguster avec une côte de bœuf, sur des plats de convivialité.

GARDE : 5 à 10 ans.

SPÉCIFICITÉS : Robe grenat d'intensité moyenne. Son nez, très agréable et expressif, évoque le croquant du fruit rouge frais. En bouche, cuvée équilibrée et gourmande, offrant une alliance harmonieuse entre rondeur et fraîcheur aromatique. Les tanins, d'une grande élégance, soutiennent un fruit éclatant et apportent une profondeur gourmande.