

Morrastel 2018

Confidentiel

Cépage traditionnel du Languedoc, le Morrastel occupait autrefois une place de choix sur les coteaux du Languedoc. Il donnait un vin très distingué, finement aromatique, nerveux et épicé. Oublié pendant longtemps il a été implanté au Mas Granier pour donner cette cuvée épicée à la fraîcheur particulière.

Sur un terroir argilo-calcaire, cette vigne est taillée en chandelier, un mode qui permet de réguler les rendements. Un ébourgeonnage sévère ainsi qu'une vendange en vert sont pratiqués au printemps et début d'été afin de sélectionner les plus belles grappes et ainsi d'optimiser la qualité de la vendange.

La cueillette est manuelle, la macération dure 2 semaines avec une extraction douce puis le vin est élevé 18 mois dans des fûts de chêne de 300 litres.

Ce cépage fait l'objet d'une nouvelle cuvée rare, en quantité limitée (chaque bouteille est numérotée) présentée dans son coffret bois.



Sa belle robe rouge sombre flatte l'œil.

Le nez est marqué par des notes de cerise, de noisette grillée et de poivre blanc.

Le déroulé en bouche commence par une attaque fraîche, une belle rondeur, un élevage subtil et raffiné avec un joli grain de tanin.

Ce vin surprendra vos papilles par sa typicité rare et unique.

Vignoble en conversion en agriculture biologique depuis 2018

Mas montel-Mas Granier – 2 chemin du mas montel – 30250 Aspères – +33 4 66 80 01 21 – contact@masmontel.fr – www.masmontel.fr

