

# de MAS LAVAIL

## AOP CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES

### Cuvée LA DÉSIRADE



#### **Vinification**

Vieilles vignes sélectionnées pour leur petit rendement (25 hl/ha), récoltées en pleine maturité. Vendanges manuelles.  
25% Carignan vieilles vignes vinifiés en macération traditionnelle.  
25% Grenache noir (longue macération traditionnelle).  
50% Syrah (longue macération traditionnelle).  
Elevage 12 mois en fûts.

#### **Dégustation**

La robe est rubis foncé. Les larmes sont nombreuses denses et régulières.  
Le nez est très complexe : fruits rouges, cassis, mûres, cerises noires.  
En bouche : l'attaque est ample, franche et expressive. La cerise est très présente, surplombant des saveurs de sous bois et de torréfaction. La finale, extraordinairement longue, se termine sur des parfums de garrigue, réglisse, de cacao.  
Vins aux tanins suaves d'une élégante finesse.

#### **Conseils servir et boire & Perspective d'évolution**

A déguster à 18 °C. Possibilité de garde: de 5 à 10 ans.

#### **Gastronomie**

Pièce de bœuf, agneau, gibier.

DOMAINE MAS DE LAVAIL

18, rue Henri Barbusse - 66460 Maury TEL: 04 68 59 15 22 FAX: 04 68 29 08 95  
[masdelavail@wanadoo.fr](mailto:masdelavail@wanadoo.fr)

[www.masdelavail.com](http://www.masdelavail.com)