

# L de MAS LAVAIL

## AOP CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES

### Cuvée Eperdument 2021 **BIO**



#### **Vinification**

Cette cuvée **BIO** du MAS de LAVAIL est issue de l'assemblage de quatre cépages, la Syrah, le Grenache noir, le Carignan et le Mourvèdre.

Les parcelles sont toutes issues du terroir argilo calcaire qui domine le MAS.

La vendange a fait l'objet d'un tri rapide (en raison de la qualité de l'état sanitaire) et minutieux à la fois, afin de ne vinifier que les meilleures baies.

La vendange a été égrappée, les macérations ont duré environ cinq semaines, sous contrôle des températures.

L'élevage s'est poursuivi en cuve, jusqu'à la mise en bouteille pour préserver le fruit et permettre aux tanins de s'enrober.

#### **Dégustation**

La robe est d'un rouge rubis profond, avec quelques nuances violines.

Le nez est puissant et racé, avec des notes épicées, poivrées notamment.

En bouche, le vin surprend par sa fraîcheur et la force de ses tanins. Des notes de bâton de réglisse, de pierre à fusil, de cacao viennent compléter une palette aromatique déjà très riche.

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

A déguster à 18 °C. Une cuvée avec un joli potentiel de garde.

#### **Gastronomie**

Légumes confits, viande grillée...