

# MAS LAS CABES

Jean Gardiès - vigneron

*Mas Las Cabes est un vignoble d'une quinzaine d'hectares acheté par la famille Gardiès en 1990. Ce terroir proche d'Espira de l'Agly dans le Roussillon est composé de terres noires de schiste friable. Il est situé face à la chaîne des Pyrénées et bénéficie du climat méditerranéen.*

A.O.C. CÔTES DU ROUSSILLON - FRANCE

## ■ Rouge



Vin bio FR-BIO-10

Cépages : Syrah 50%, Grenache noir 30%, Carignan 10%,  
Mourvèdre 10%. Raisins issus de l'agriculture biologique.

Vinification et élevage : macération traditionnelle de 21 jours.  
Elevage 8 mois, 1/3 en barriques et 2/3 en cuves béton.

Potentiel de garde : 5-6 ans

Température optimum de dégustation: 16-18°C

Robe : grenat intense aux reflets violets

Nez : complexité de la palette aromatique faite de notes de violette,  
réglisse et olive noire.

Bouche : le vin est gouleyant, frais, harmonieux, les tanins soyeux  
avec des notes fruitées.

Bons accords, quelques idées :

Grillades, entrecôtes, magrets de canard, côtelettes d'agneau  
Fromages

