



DOMAINE D'AUPILHAC
AOP Languedoc
Lou Maset

CEPAGES :

Cinsault 40%, Grenache 30%, Mourvèdre 20%, Carignan 10%

SOL :

Cailloutis calcaires pauvres où le grenache et le cinsault s'expriment bien.

VINIFICATION :

Cuvaison assez courte, de 10 à 15 jours. Pas de pigeage. Juste un remontage par jour durant la fermentation.

ELEVAGE :

Entre 12 et 18 mois.

DEGUSTATION :

« Lou Maset » est un vin fruité et rafraîchissant : un vin de tous les jours. C'est un assemblage principalement de grenache et cinsault. Il a une bonne longueur et son amplitude en bouche avec des tanins très soyeux et une finale épicée, lui donne une grande séduction.

ACCORDS GASTRONOMIQUES :

Il s'accorde avec la charcuterie, les viandes blanches ou les grillades, mais aussi avec une salade aux foies ou un carré d'agneau au thym.

DOMAINE D'AUPILHAC

Sylvain FADAT

32, rue du Plô 34150 Montpeyroux – Tel 04 67 96 61 19

N° TVA FR 01 351 493 044 000 N° ACCISE FR 93292 E 0080 N° SIRET 351 493 044 00025

Mail: aupilhac@wanadoo.fr Site internet www.aupilhac.com