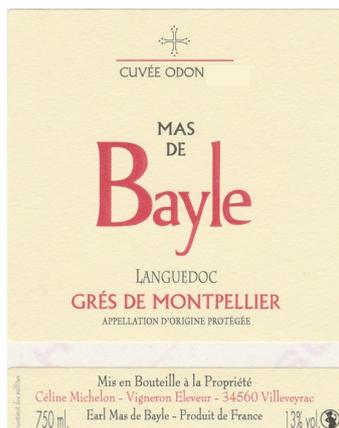




MAS DE Bayle



CUVÉE ODON GRÉS DE MONTPELLIER

LE TERROIR :

Coteaux argilo calcaires, orientés au sud, sud/est.
Climat soumis à des influences très partagées, océaniques et méditerranéennes, sous les vents de la vallée du Rhône ou les précipitations des Pyrénées.
Maturités plus tardives en moyenne que dans le reste de la zone, mais très abouties.

LES VIGNES :

Vignoble renouvelé depuis 1985.
Itinéraire technique classique, avec travail du sol et traitements raisonnés.
Conduite en double cordon de Royat, taille courte et palissage.
Rendement maîtrisé de 30 hl/ha.

LA VINIFICATION :

Cuve de fermentation, en béton ou acier revêtu.
Raisin égrappé, vinifié par cépage et par qualité.
Fermentation thermorégulée à 27/28° C.
Remontage quotidien, accompagné d'un pigeage manuel.
Délestage en milieu de fermentation.
Assemblages après fermentation malolactique

L'ASSEMBLAGE :

35% Syrah, 35% Grenache, 30% Mourvèdre.

DÉGUSTATION :

Rouge sombre, dense et jeune.
Nez présentant une légère évolution, des notes de miel, résine, fruits secs, chocolat.
Attaque souple avec du caractère. Finale sur des notes épicées.

Garde de 8 à 9 ans.

ACCORD MET/VIN :

Servir chambré avec un civet de lièvre, une daube provençale ou un curry d'agneau...



Céline Michelon, vigneronne
Mas de Bayle
34560 Villeveyrac
Tel : 00 33 (0)4 67 78 06 11
contact@masdebayle.com
www.masdebayle.com

Membre du périmètre
Terr'avenir
certifié ISO 14001
2012