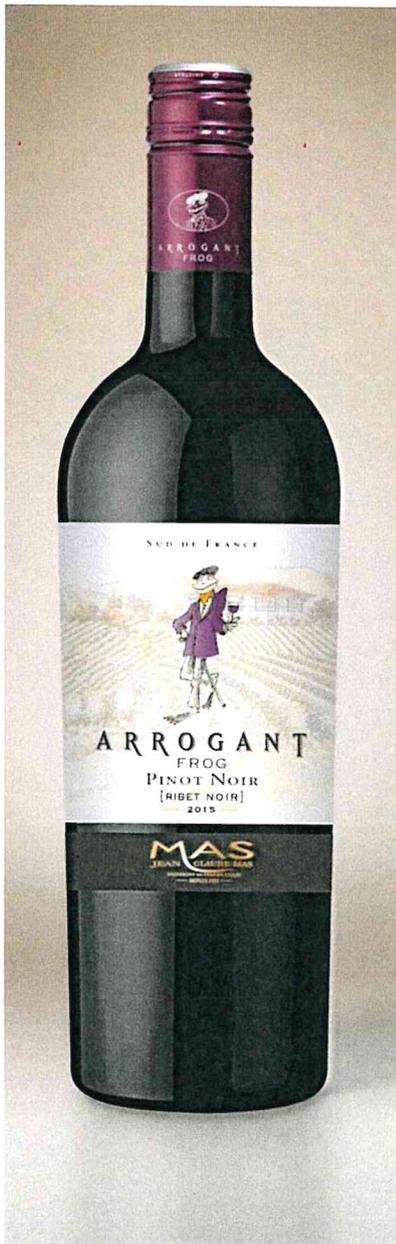




## Arrogant Frog Pinot Noir 2018

Arrogant Frog est devenue en quelques années la mascotte des Domaines Paul Mas. L'humble œnologue démontre qu'avec créativité, savoir-faire et humour, on peut faire rayonner les vins de notre Sud de la France aux 4 coins du monde et se faire plaisir à petit prix. Arrogant Frog représente notre art de vivre dans le sud de la France. Les cuvées Arrogant Frog sont Château Arrogant Frog, Arrogant Frog Réserve et une gamme d'assemblages ou de vins mono-cépages.



### Cépages : 100% Pinot Noir

Pays d'Oc – Indication Géographique Protégée

### Le vignoble

Vignes de 20 ans.

Type de sol: argilo-calcaire avec des pierres

Vendanges : mécaniques de nuit, pour éviter toute oxydation

Rendement moyen : 55 hl/ha



### Caractéristiques

- Alcool : 13,0 %

- Sucre : 2 g/l

- Acidité totale : 3,3 g/l

- pH : 3,65



### Vinification

Eraflage, macération pelliculaire à 10°C durant 3 jours dans le but d'atteindre une meilleure extraction des arômes et de la couleur. Fermentation avec des levures sélectionnées à 25°C maximum. Macération pelliculaire pendant 5 jours et pressage. Seulement les premières presses sont utilisées. 50% du vin est élevé en barrique de chêne neuf pendant 7 mois

### Winemaker's comments



Couleur : Vif et d'un léger rouge rubis

Nez : très élégant, il en ressort une quintessence de petites baies rouges, fraises, cerises et arômes légers épicés, avec une touche de vanille.

Bouche : un vin de corps moyen, aux tanins mûrs et une acidité qui présage un bon vieillissement. Il développe des arômes délicats et une longue finale en bouche.

Accord mets et vins : 16°C. A servir sur de l'agneau grillé, du porc où du veau, de la viande de gibier où des fromages à pâte molle.