



# Arrogant Frog Cabernet Merlot 2017

Arrogant Frog est devenu 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 : 55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot  
Pays d'Oc- Indication Géographique Protégée

## Le vignoble

Type de sol : pour le cabernet sauvignon, argilo calcaire avec des pierres. Pour le merlot, sol profond argilo-calcaire.

Age des vignes : Cabernet : vignes de 15 à 25 ans. Merlot : vignes de 16 à 25 ans. Cultivées suivant les critères de l'agriculture raisonnée.

Taille : Guyot Simple

Vendanges : mécaniques durant la nuit pour éviter toute oxydation.

Rendement moyen : 55 hl/ha



Densité de plantation : 4400 pieds/ha

Altitude : 150-200 m

Climat : Méditerranéen avec influence Océanique

## Caractéristiques du vin

- Alcool 13,5 %

- Sucre 2 g/l

- Acidité totale : 3 g/l

- pH : 3,7



## Vinification

Eraflage des grappes, chaque cépage est vinifié séparément.

Aucun sulfitage à la vigne. Levures sélectionnées ajoutée à l'encuvage. Fermentations de 24 à 26°C avec une macération de 15 à 20 jours ; remontage et délestages en fonction des cépages et caractéristiques des raisins. Chaque cépage est élevé séparément, 25% fait la fermentation malolactique en barriques puis élevage pendant 4 mois. Le reste fait la malo et élevage en cuve. Les vins sont sulfités seulement en fin de fermentation malolactique.

Après avoir soutiré les barriques, les vins sont assemblés et élevés en cuves deux mois avant la mise en bouteille.



## Notes de dégustation

Couleur : pourpre profond, rouge rubis

Nez : Élégant et complexe avec une quintessence de petites baies noires, bourgeons de cassis et arômes de réglisse qui finissent sur des notes vanillées.

Bouche : équilibrée et riche avec des tannins soyeux. Longue finale en bouche sur des notes de fruits et d'épices.

Vieillessement : plus de 5 ans

Accord mets et vins : se sert à 17°C sur des pâtes, des barbecues, du poulet, des terrines, des fromages moyens à très forts et du gâteau au chocolat. Ou à apprécier seul.