



Arrogant Frog Syrah 2017

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.



Cépage : 100% Syrah

Pays d'Oc – Indication Géographique Protégée



Le vignoble

Type de sol: argileux avec des pierres pour une part, argilo calcaire avec du schiste pour l'autre part.

Age moyen des vignes : 20-35 ans.

Taille : Le vignoble est entièrement palissé. Simple Guyot.

Vendanges : Vendanges mécaniques de nuit.

Rendement moyen : 48 hl/ha

Densité de plantation : 4400 pieds/ha

Altitude : 60 à 180m

Climat : méditerranéen



Caractéristiques du vin

- Alcool : 13,5
- Sucres : 2 g/l
- Acidité totale : 3,2 g/l
- pH : 3,7



Vinification

Les raisins sont refroidis à 10-12°C à leur arrivée au domaine, et ce durant 4 jours, procédure appelée la macération pré-fermentaire à froid. Fermentation à 28°C maximum les premiers jours, puis à 25°C les 4 jours suivants. Après la fermentation, la macération dure pendant 6 jours à 25°C maxi, avec un remontage quotidien. Presse pneumatique, assemblage des premières presses (seul le jus issu des premières presses est utilisé). Avant la fermentation malo-lactique, 30% du vin est mis en barrique de chêne de 225 litres, pour laquelle on utilise 70% de chêne américain et 30% de chêne français. Elevage durant 5 mois avec 1 soutirage. Puis assemblage du vin élevé en barriques et du vin élevé en cuves.



Commentaires de dégustation

Couleur: Rouge foncé avec des nuances violettes.

Nez : Au début, épicé et balsamique, puis arrivent les arômes de cassis, violettes, qui terminent sur de la réglisse et des notes épicées. Ce vin évoluera très bien pendant 6 ans.

Accord mets et vins : Meilleur servi à 17° C. Accompagne à merveille les tartes à base de viande, le gibier, la viande rouge grillée, les ragoûts et les fromages de moyenne à forte intensité.