

Les vins Jean-Claude Mas sont une sélection de vignobles (600 hectares en propriété et 1310 hectares sous contrat), vinifiés de façon moderne tout en respectant scrupuleusement une tradition viticole réinventée. La gamme se compose d'assemblages, de vins de cépages, de vin réserve et de crus et appellations du Languedoc. Nous choisissons des raisins de différentes zones géographiques, afin d'obtenir un vin souple, aux arômes complémentaires : la vallée de l'Aude, de l'Orb et de l'Hérault.



Cépage: 100% Syrah  
Pays d'Oc – Indication Géographique Protégée

#### **Caractéristiques du vignoble**

Types de sols : Argilo calcaire et graviers dans le Minervois, calcaire avec une grande proportion d'argile dans la région de Cabardès et argile avec des fossiles dans la région de Pézenas/Montagnac.

Age moyen des vignes : de 13 à 29 ans

Taille : Guyot simple et cordon de Royat

Vendanges : mécaniques de nuit ou tôt le matin

Rendements moyen : entre 50 et 60 hl/ha

Densité de plantation : 4000 à 5200 pieds/ha

Altitude : 60 à 180m

Climat : méditerranéen



#### **Caractéristiques du vin**

- Alcool : 13,5 %
- Sucre : 1.5 g/l
- Acidité totale : 3,05g/l
- pH : 3,85



#### **Vinification**

Fermentation à 24°C, macération préfermentaire à froid (10-12°C) pendant 2 à 3 jours. Fermentation à 27°C maximum le premier jour, suivi de 24°C pour les 4 jours suivants. Ensuite, macération de 10 jours entre 18 et 23°C avec remontage quotidien. Après la macération, pressurage avec presses pneumatiques. 40% du vin est stocké dans de fûts de chêne de 225 litres avant la fermentation malolactique. Elevage de 6 mois en fûts (chêne américaine, 20% neuf) avant assemblage. Le vin est mis en bouteille sans collage ni filtrage.



#### **Notes de dégustation**

**Couleur:** couleur grenat pourpre et profonde

**Nez :** Au début, arômes très fruités (cassis) et de violets. Le deuxième nez développe des épices et arômes de Mocha qui termine sur des notes de chêne grillé.

**Bouche :** ample, soyeux et riche avec un bel équilibre. Fruit mûr et arômes fruités. Persistance en bouche avec des notes de réglisse. Ce vin peut être gardé 5 ans, dans les conditions adéquates.

**Accord mets et vins :** Servir entre 16 et 17°C. Accompagnera quiches, tartes à base de viande, gibier, viandes rouges et viandes grillées, les pâtes et les fromages au goût assez fort.