



# MAS NICOLAS - CYDONIA - ROUGE 2019

## AOP FAUGÈRES



**Terroir :** Schiste

**Cépages :** Carignan (40 %), Grenache (40 %), Syrah (10 %) et Mourvèdre (10 %)

**Vinification :** Vendanges manuelles, raisins cueillis à maturité optimale et triés. Le Carignan est vinifié en macération carbonique, le Grenache, la Syrah et le Mourvèdre en vinification traditionnelle.

**Certification :** Conversion vers l'agriculture biologique.

**Dégustation :** Le nez évoque le sud avec des notes de confiture, de fraise, de figue, la fraîcheur du thym et de cade. La bouche est charnue, ample aux tanins joliment enrobés.

**Accord mets & vin :** Il s'accompagnera avec toutes les cuisines authentiques mais aussi avec les fromages affinés.

**Température de service :** 16° - 17°C

**Bouteille :** Bourgogne



**Terroir :** Schist

**Grape varieties :** Carignan (40%), Grenache (40%), Syrah (10%) and Mourvèdre (10%)

**Winemaking :** Manual harvest, grapes picked at optimal maturity and sorted. Carignan is vinified in carbonic maceration, Grenache, Syrah and Mourvèdre in traditional winemaking method.

**Certification :** Conversion to organic farming.

**Tasting :** The nose evokes the south with notes of jam, strawberry, fig, the freshness of thyme and cade. The mouth is fleshy, full of nicely coated tannins.

**Food & wine pairing :** It will go well with all authentic cuisines but also with mature cheeses.

**Serving temperature :** 16 ° - 17 ° C

**Bottle :** Burgundy

MAS NICOLAS

Le Coudougnou - 34480 Cabrerolles - France

+33 (0)6 87 49 81 28 - [contact@masnicolas.com](mailto:contact@masnicolas.com)