

MAS D'ALEZON

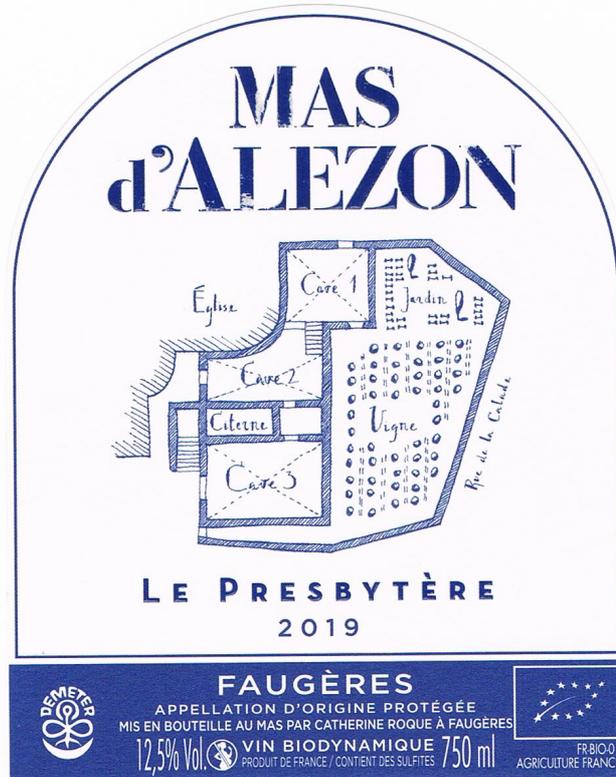
Au Nord de Faugères, le Mas d'Alezon bénéficie d'un paysage naturel, de vignes, garrigues et châtaigniers.

Les vignes certifiées DEMETER, sont complantées

En rouge, de Cinsault, Lledoner Pelut, Mourvèdre, Syrah et Grenache Noir.

En blanc, Clairette du Languedoc, Roussane et Grenache blanc et gris

Le vin est le fruit d'une exigence qualitative : Travail en biodynamie (Demeter), enherbement naturel, vendanges manuelles, raisins triés à la vigne et à la cave, vinification avec les levures indigènes dans des oeufs béton, terre cuite ou pièces en châtaignier ou chêne.



**Cinsault
Lledoner Pelut
Carignan franc de pied**

Vignes

300 m d'altitude.
Schistes noirs. Exposition Sud
Rendement : 18 hl/ha
Vignoble en biodynamie DEMETER

Cave

Cuvaison grappes entières
3 semaines cuve ciment
Vinification et élevage sans soufre,
Elevage : 8 mois Œufs béton + fûts

Dégustation

Robe rubis.
Notes fruitées Cerise. Framboise
Finale épices Réglisse
Servir à 16°C
Accompagne élégamment tout un repas.

Bouteille

Bouteille : 75 cl - Bourgogne Tradition
Bouchon : 45x24 – Liège
Capsule : Cplx noire
Caisse : Carton 1 x 6 /12 bt