

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 Grenaches

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



Vignes

400 m d'altitude.
Schistes ardoisiers. Exposition Sud
Rendement : 18 hl/ha
Vignoble en biodynamie (DEMETER)

Cave

Récolte manuelle en caisses
Cuvaion 4 semaines œufs béton
Elevage : 16 mois œufs béton
et foudre châtaignier

Récolte Octobre 2019
Mourvèdre : 80 %
Syrah + Grenache

Dégustation

Robe rubis.
Notes intenses de violette
épices, poivre
Finale pierre à fusil

Bouteille

Bouteille : 75 cl - Bourgogne Tradition
150 cl – Bourg. Magnum FM
Bouchon : 48x24 – Liège
Capsule : Complexe étain
Caisse : Carton ou bois 1x 6 bt