



LE MAZET

IGP Saint Guilhem le désert

Un vin fruité et gourmand, sur des notes de petits fruits rouges et noirs, confiture de cerise, de réglisse, de grenadine. La bouche est croquante et juteuse. Vin dentelle par sa fraîcheur.

Le Mazet s'apprécie légèrement rafraîchi, en toute occasion tout au long du repas. Avec une tapenade aux anchois, une ardoise de charcuterie ibérique, un flan de courgette au chèvre, des grillades variées et plats d'été.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Saint Guilhem le désert

Age des vignes

50 ans

Cépages

Cinsault (50%), Grenache (25%), Carignan (25%)

Millésime

2022

Viticulture

Rendements de 30 à 35hl / ha.

En conversion vers l'agriculture biologique.

Terroir

Argilo calcaire. Terres de garrigues, sol drainant de cailloutis.

Fraîcheur caractéristique qui descend du plateau montagneux du Larzac

Vinification

Vinifications parcellaires. Égrappage total. Encuvage par gravité.

Extraction douce par remontages

Élevage

Élevage en cuve

Mise en bouteille au printemps, en lune descendante.
