

MAS BLEU COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE 2016

Code SAQ : 10884647
Prix SAQ : 18.30\$
Producteur : EARL du Mas Bleu
Alcool : 14.5%

DESCRIPTIF

Catégorie : Spécialité
Pays : France **Région :** Provence **Appellation :** Coteaux d'Aix-en-Provence
Cépages : 50% Cabernet-sauvignon, 50% Grenache
Sol : Surface caillouteuse, argilo-calcaire et limoneuse en sous-sol.

ASPECTS TECHNIQUES

La vendange est d'abord égrappée, avant d'être envoyée en cuve de fermentation, contrôlée en température. Avant décuvaage, la matière première macère une vingtaine de jours, se chargeant ainsi en tanins et matières colorantes. L'élevage est ensuite réalisé, en cuve inox.

DÉGUSTATION

Un vin marqué par la présence de Cabernet Sauvignon, cépage à fort potentiel qualitatif apportant structure et complexité aromatique, et de Grenache noir, cépage méridional recommandé qui confère au vin de la générosité, des notes épicées de terroir et de la densité. Il possède une robe pourpre avec un nez évoquant des arômes de fruits rouges, dont la framboise et la groseille. En bouche des notes de réglisse et de garrigue se partagent l'avant-scène apportant ainsi une touche provençale. De plus, il possède une rondeur qui tapisse bien le palais, des tannins perceptibles, mais arrondis et une finale savoureuse et noble.

ACCORDS VINS ET METS

Filet de porc en croûte d'herbes et de prosciutto. - Épaule d'agneau braisée au vin rouge et à la betterave. Burger maison aux légumes grillés. - Ragoût de boulettes et de pattes de porc du temps des Fêtes.

POUR UN MEILLEUR SERVICE

Servir entre 16 et 17 C. À boire ou à garder 8 ans suivant le millésime.

RÉCOMPENSES

Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2012

