



LE MAZET

REGION : Languedoc

APPELLATION : IGP St Guilhem le Désert

CEPAGES : CINSULT 70%, Grenache 20%, Carignan 10%

VINIFICATION :

Vinifications parcellaires. Egrappage total.
Encuvage par gravité. Contrôle des températures.
Extractions douces par remontages pendant $\frac{1}{3}$ de la fermentation. Cuvaïson 12 jours.

ELEVAGE : Elevage en cuve. 6 mois.

Mise en bouteille au domaine, jour fruit.

DEGUSTATION : 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. En toute occasion, tout au long du repas, un vin à partager.

Température de service conseillée : 15-16°C

Age des vignes : 12 ans et 60 ans

Terroir Argilo-calcaire.
Sol drainant de cailloutis.

Altitude 150m
Exposition Nord-Ouest

Rendements : 30 à 35hl/ha

Agriculture Biologique

“Le bouquet de Mazet est subtil avec une belle symbiose entre maturité et fraîcheur. Soyeux et linéaire, le vin est fin, précis et bien soutenu par une structure salivante et des tannins consolidants. Un vin subtil, authentique et persistant qui se distingue par son aptitude à créer le lien entre tempérament et finesse, autant sur le plan olfactif que gustatif. Dégustation : 2026-2035

Yves Beck”

RECOMPENSES :

Or - Concours Terre de vins Millésime 2023
92/100 Yves Beck - Millésime 2022