

La Grange de Saumassac

Vin de France Ardèche Rouge

Mas d'intras

Denis ROBERT & Sébastien PRADAL

Tel.: +33(0)4 75 52 75 36

Email : contact@masdintras.fr

www.masdintras.fr

13 % vol. env.



Cépage

Merlot
Grenache
Syrah



Vignoble

Surface : 3 Ha
Densité de plantation : 4000 pieds/Ha
Age moyen des vignes : 20 ans
Rendement moyen : 65 Hl/Ha
Type de sol : Argilo-calcaire (gravette), orientation Sud-est



Culture

Conduite en Agriculture Biologique certifié par Ecocert depuis 2009. Taille cordon de Royat double. Culture d'engrais verts. Traitement à base de cuivre, soufre, et décoctions ou tisanes à base de plantes sèches (ortie, prêle et écorce de chêne). Épamprage et ébourgeonnage manuel.



Vinification

Récolte mécanique. Egrappé. Macération traditionnelle avec remontages durant 6 et 10 jours. Fermentation alcoolique spontanée. Fermentation malolactique. Elevé 6 à 24 mois en cuve béton. SO2 total < à 70 mg/L.



Mise en bouteille

Au domaine avec notre propre matériel. Filtration tangentielle. Pas de stabilisants.



Dégustation



14°C maximum



Un nez rappelant les petits fruits rouges qui s'ouvre sur des arômes de cacao et une belle bouche aux arômes de groseille et de cassis, aux tanins ronds.



Ce vin complet est le compagnon idéal des repas du quotidien.



Garde

12°C à 14°C
0 à 3 ans

DISPONIBLE EN FORMAT 750 ml.

