



Clos Aguilem, NOS AOP, LE MAS ROUGE, AOC Languedoc, Rouge, 2022

AOC Languedoc, Languedoc-Roussillon, France



LE MILLÉSIME

Le millésime 2022 a été marqué par un été caniculaire, impactant sérieusement les rendements des parcelles de cépages rouges.

VENDANGES

Une vendange précoce, avec des rendements réduits notamment pour les cépages rouges. Nous avons décidé de hâter la cueillette afin de préserver la fraîcheur des vins.

ÉLEVAGE

Elevage en cuve inox thermorégulées pendant une année.

CÉPAGES

Carignan 37%, Syrah 33%, Grenache noir 27%, Cinsault 3%

15 % VOL.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 3600

Rendement: 20 hL/ha

Âge moyen des vignes: 30 ans

Élevage en cuve: 12 mois

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

DÉGUSTATION

Le vin de ce millésime est sensiblement plus frais que celui des millésimes précédents et présente une belle buvabilité. Il requerrait toutefois 2 ans de garde afin qu'il ait le temps de se mettre en place en bouteille. Au nez, notes de fruits rouges frais, d'épices fraîches type thym. Les tanins sont très fondus.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Cuisine du monde, Fromages, Gibiers, Spécialités françaises, Viandes rouges, Volailles



Clos Aguilem

29 cours Grégoire, 34725 Saint-André de Sangonis
Tel. +33 (0)6 88 82 92 48 - contact@closaguilem.com
closaguilem.com  

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

