



COUP D'PIED A LA LUNE

MILLESIME 2012

TERROIR

Le Mas de Casalás est un petit domaine de 2.5 hectares, situé sur le Massif d'Uchaux.

Terroir de sable gréseux. Domaine de très vieilles vignes que Jérôme HUE et Isabelle SUPPARO travaillent avec un grand respect de la nature.

VINIFICATION - ELEVAGE

Vendanges manuelles.

Cépages : Grenache, Carignan et Cinsault.

Cuvaison longue, trois semaines minimum, pour une fermentation aboutie. Remontage.

Elevage « hors bois ».

Sans intrants.

DEGUSTATION - GARDE

Robe rouge intense.

Nez puissant, garrigue et fruits noirs.

En bouche, dense et structuré.

Tannins puissants et notes de fruits noirs compotés.

Belle longueur en bouche.

Garde : Millésime dans sa plénitude.

LES ACCORDS METS & VIN

Température de service : 16°-17°C.

Accords : belle viande rouge grillée.



TERROIR

Mas de Casalás is a small vineyard of 2.5 hectares, located on the Massif d'Uchaux.

Sandstone sandy soil. Vineyard of very old vines that Jérôme HUE and Isabelle SUPPARO work with great respect for nature.

VINIFICATION - MATURATION

Manual harvesting.

Grape varieties: Grenache, Carignan and Cinsault.

Long vatting period, at least three weeks, for a complete fermentation. Pumping-over.

Aging "out of wood".

Without inputs.

DEGUSTATION - KEEPING

Intense red robe.

Powerful nose, garrigue and black fruits.

In mouth, dense and structured.

Powerful tannins and notes of stewed black fruit.

Good length on the palate.

Cellaring: vintage in its fullness.

FOOD & WINE MATCHES

Service temperature: 16°-17° C.

Serve with grilled red meat.

ISABELLE SUPPARO
ET JÉRÔME HUE

Route d'Uchaux
84430 MONDRAGON
Tel: 04-90-30-01-08
06.48.16.13.26

www.lemasdecasalas.com