



COUP D'PIED A LA LUNE

MILLESIME 2016

TERROIR

Le Mas de Casalas 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 grenat.

Nez : Arômes de cerise.

En bouche : Vin souple, légèrement acidulé.

Tannins fins et des notes de fruits noirs compotés.

Belle longueur en bouche.

N'hésitez pas à le carafier.

Garde : 3 à 5 ans.

LES ACCORDS METS & VIN

Température de service : 16°-17° C.

Accords : Légumes du soleil.

TERROIR

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

Sandstone sandy terroir. 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

Garnet red robe.

Nose: Aromas of cherry.

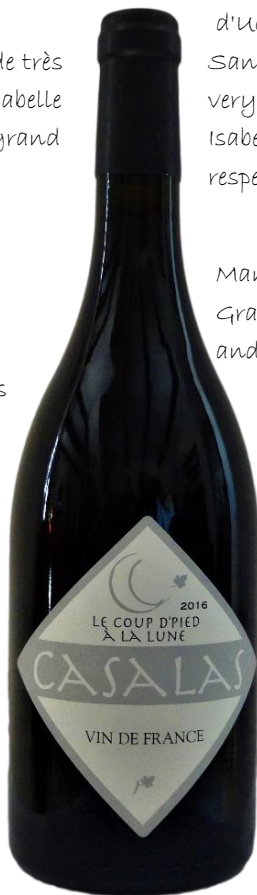
In mouth: Supple, slightly acidic wine.

Fine tannins and notes of stewed black fruit.

Good length on the palate.

Feel free to decant it.

Cellaring: 3 to 5 years.



FOOD & WINE MATCHES

Service temperature: 16°-17° C.

Served with summer vegetables.

ISABELLE SUPPARO
ET JÉRÔME HUE

Route d'Uchaux
84430 MONDRAGON
Tel: 04-90-30-01-08
06.48.16.13.26
www.lemasdecasalas.com