



MA REVEUSE

MILLESIME 2011

TERROIR

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

Parcelle exposée Nord, 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 Noir et Carignan.

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

Elevage en barrique et demi-muid.

Vin non filtré.

Sans intrants.

DEGUSTATION - GARDE

Robe cerise.

Nez fin et délicat.

En bouche : Légèrement doux et acidulé.

Tanins fins.

Belle longueur en bouche.

N'hésitez pas à le carafier avant le service.

Garde : 8 à 10 ans.

LES ACCORDS METS & VIN

Température de service : 16°-17°C.

Accords : Viandes blanches.



TERROIR

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

North facing parcel, sandstone sandy soil.

A vineyard of very old vines that Jérôme HUE and Isabelle SUPPARO work with great respect for nature.

VINIFICATION - MATURATION

Manual harvesting.

Grape varieties: Grenache Noir and Carignan.

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

Aged in barrel and half-muid.

Unfiltered wine.

Without inputs.

DEGUSTATION - KEEPING

Cherry robe.

Fine and delicate nose.

In mouth: Slightly sweet and acidulous.

Fine tannins.

Good length on the palate.

Feel free to decant it before serving.

Cellaring: 8 to 10 years.

FOOD & WINE MATCHES

Service temperature: 16°-17°C.

Served with white meats.

ISABELLE SUPPARO
ET JÉRÔME HUE

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