



MA REVEUSE

MILLESIME 2012

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.

Sans intrants.

DEGUSTATION - GARDE

Robe rubis, limpide, brillante.

Nez fin, mentholé et réglisse.

En bouche : Vin élégant, équilibré, fin.

Belle fraîcheur, tanins fins.

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 successful fermentation.

Pumping-over.

Aged in barrel and half-muid.

Without inputs.

DEGUSTATION - KEEPING

Ruby robe, clear, brilliant.

Fine nose, minty and liquorice.

In mouth: Elegant, balanced and fine wine.

Beautiful freshness, fine tannins.

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