

MAS ONÉSIME



L'insoumis

Rouge AOP Faugères

LA DEGUSTATION

C'est un vin joyeux
avec une pointe de vivacité et une structure douce.
Sa couleur sombre aux reflets grenat,
son nez expressif aux notes de fruits rouges et sa bouche
souple et fraîche sont une pure invitation au pêché.

TERROIR, RECOLTE ET VINIFICATION

Nature des sols : Schiste
Altitude moyenne des parcelles : 330 mètres
Cépages : 35% Cinsault, 25% Carignan,
20% Grenache, 20% Syrah
Vendange manuelle, triée puis égrappée en totalité
Rendements moyens : 30hl/ha
Vinification parcellaire, presse verticale
Réception du raisin par gravité
Thermorégulation des cuves via un groupe de froid
Pigeage
Macération 18 à 22 jours
Elevage en cuve



Accords Mets/vin : *Une assiette de charcuterie aura besoin de sa fraîcheur et de son intensité aromatique. Les grillades et les viandes poêlées de sa gourmandise et de sa discrétion de tanins.*

Mas Onésime - Olivier Villaneuva - Vigneron - Hameau de La Liquière - 34480 CABREROLLES - France
Tél : 04 67 93 63 58 - Mobile : 06 20 86 50 35 - Mail : olivier@masonesime.com
Site internet : masonesime.com - Facebook : www.facebook.com/MasOnesime