

MAS ONÉSIME



Le Sillon

Rouge AOP Faugères

LA DEGUSTATION

Toute la richesse de ce vin s'exprime de par sa magnifique robe sombre aux nuances vives. Le Grenache apporte ces notes de fruits confits épicés. Bouche ronde, ample et harmonieuse. La fraîcheur du Carignan et la complexité aromatique de la Syrah sur de faibles rendements font la générosité de ce vin.

TERROIR, RECOLTE ET VINIFICATION

Nature des sols : Schiste
Altitude moyenne des parcelles : 330 - 360 mètres
Cépages : 70% Grenache, 10% Carignan,
10% Syrah , 10% Mourvèdre
Vendange manuelle, triée puis égrappée en totalité
Rendement moyen : 25hl/ha
Vinification parcelleire, pressurage vertical
Thermorégulation des cuves via un groupe de froid
Macération 20 à 25 jours



Accords Mets/Vin : *De nombreux plats seront sublimés par sa puissance et son harmonie, épaule d'agneau au thym, pigeonneau aux raisins, viandes en sauce, plats salés et sucrés tels que le lapereau aux pruneaux.*

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@masesime.com
Site internet : masesime.com - Facebook : www.facebook.com/MasOnesime