

MAS ONÉSIME



MAS ONÉSIME
GRAND VIN DE CARACTÈRE
FAUGÈRES

Le Paradis Caché

Rouge AOP Faugères

LA DEGUSTATION

Son boisé très discret, sa robe couleur rubis, ourlée de reflets carminés, son nez explosif sur les fruits des bois font de cette cuvée le fleuron du domaine. La finale aux arômes de poire chocolat est charmeuse et voluptueuse. Les schistes signent la minéralité et l'harmonie de ce grand vin.

TERROIR, RECOLTE ET VINIFICATION

Nature des sols : Schiste
Altitude moyenne des parcelles : 330 - 360 mètres
Cépages : 45% Mourvèdre, 30% Syrah,
15% Grenache, 10% Carignan,
Vendange manuelle, triée puis égrappée en totalité
Rendement moyen : 25hl/ha
Vinification parcellaire, pressurage vertical
Thermorégulation des cuves via un groupe de froid
Macération 24 à 28 jours
Elevage en barrique 12 mois



Accords Mets/Vin : *Complice parfait de joues de bœufs confites ou simplement d'une côte à l'os grillée sur des sarments de vigne. Il sera à la hauteur des mets les plus savoureux et authentiques.*

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