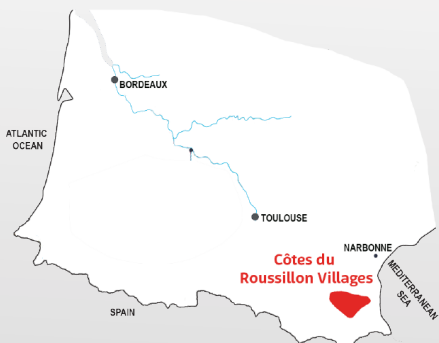


2021

L'année 2021 restera dans les mémoires comme une année particulière, marquée par une forte instabilité météorologique. L'état général du vignoble a été difficile à maintenir, et c'est au prix d'efforts constants et d'une vigilance accrue que nous avons pu préserver toutes les qualités du vignoble. Le millésime 2021 est assez tardif mais l'état sanitaire des baies est très bon, bien que plus petites que les années précédentes, leur teneur en sucre est remarquable, et les nuits fraîches ont permis de conserver des taux élevés d'acide malique et une belle maturité phénolique.



APPELLATION

IGP Pays d'Oc

CEPAGES

100% Syrah

VINIFICATION

Pressurage en pressoir pneumatique basse pression (extraction légère) - vinification à basse température comme pour les vins blancs - Fermentation alcoolique avec des levures sélectionnées pour les vins rosés. Elevage sur lies fines. Embouteillage rapide pour préserver la fraîcheur.



MAS JANEIL

TERROIR

Un mélange de sols schisteux, ardoises et calcaires

DENSITE

3000 pieds/ha, gobelet et palissé.

ÂGE DE LA VIGNE

35 ans.

RENDEMENT

30 hl/ha.

PREMIER MILLESIME

2001

NOTES DE DEGUSTATION

La robe est d'une couleur framboise vive. Le nez est intense, marqué par les fruits rouges comme la fraise et la groseille. La bouche est généreuse, savoureuse rappelant les fruits rouges, elle est aussi rafraîchissante avec une finale tonique soulignée par une touche d'acidité aux arômes de pamplemousse.

ACCORDS METS VIN

Charcuterie, figues fraîches au jambon cru, pizza au thon et tomate.

