



GRAND RED

2023

IGP COTES CATALANES

Cépages

Syrah, Grenache, Mourvèdre

Rendement : 35 hl/ha

Terroir

Terrasse du quaternaire (alt. 35m). Couche supérieure de 2m de graves sur un socle argileux. Terroir particulièrement venté, très ensoleillé (+ de 260 jours par an) situé près de la Méditerranée.

Vendange : Septembre 2023

Vinification et élevage

Égrappage et tri sur trieur mécanique, ensuite tri manuel sur table. Pré-fermentaire à froid. Pigeages. En cuve inox jusqu'à la mise en bouteille.

Mise en bouteille : 23 janvier 2024

Production : 13000 bouteilles en 75cl

Notes de dégustation

Robe grenat, lumineuse, intense

Le nez est un bouquet d'épices, de réglisse, d'olive verte avec une touche de violette.

La bouche est douce et facile, mais reste croquante avec ses notes cerise griotte et de romarin. La finale est ample s'allonge sur des tanins veloutés.

Accord parfait

Ce vin est un accord parfait avec les grillades de viande ou de légumes. Il accompagnera aussi avec bonheur un plateau de fromage frais et crémeux pour de formidables repas familiaux, du filet de bœuf sauce truffe,

L'anecdote : GRAND RED à sa création devait réunir en quelque sorte les « bouts » de cuvée du millésime, et de fait il s'est imposé au fil des années comme la cuvée « quintessence » du terroir et du domaine.



MAS BAUX

Serge & Marie-Pierre Baux
Voie des Coteaux
66140 Canet-en-Roussillon-Fr
+33 (0)468 802 504
contact@mas-baux.com
www.mas-baux.com