



SOLEIL ROUGE

2020 - élevé en fût de chêne pendant 12 mois
IGP CÔTES CATALANES

Cépages

Mourvèdre, Syrah

Rendement : 25 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) et situé à environ 4000m de la Méditerranée.

Vendanges : entièrement manuelles

Vinification et élevage

Après tri sur table en entrée de cave et égrappage, pré-fermentaire à froid, fermentation alcoolique à 23°C. 15 jours de macération. Pigeages quotidiens et quelques remontages. Élevage 12 mois en demi-muids de chêne français.

Mise en bouteille : mai 2022

Production : 4000 bouteilles en 75cl et 300 Magnums

Notes de dégustation

Robe fine rubis intense, reflets violette
Nez superbe et complexe, ouvert sur les fruits rouges caramélisés, senteurs de la garrigue, épices douces et cuir d'agneau.
La bouche est séduisante et féminine, délicate, savoureuse aux tanins affinés.

Accord parfait

Accord parfait sur souris d'agneau au miel et au thym, rôti de veau au lait, ou bien velouté de pâtisson éclats de châtaignes au feu de bois.

Garde : de 10 à 15 ans

L'anecdote. Ce vin est un des tout premier créé par le vigneron en référence à une parcelle du nom de Soleil Roy, vigne du coucher de soleil qui prend alors sa plus belle couleur rouge orangé.



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