Mas Las Cabès – Domaine Jean Gardiés – Côtes du Roussillon

Certifié en Agriculture Biologique, le Mas Las Cabes est un vignoble d'une quinzaine d'hectares acheté par la famille Gardiés en 1990. Ce terroir proche d'Espira de l'Agly dans le Roussillon est composé de terres noires de schiste friable. Il est situé face à la chaîne des Pyrénées et bénéficie du climat méditerranéen.

Cépages : Syrah 50%, Grenache noir 30%, Carignan 10%, Mourvèdre 10%.

Sol : Schistes noires

Vinification : macération traditionnelle de 21 jours. Elevage 8 mois, 1/3 en barriques et 2/3 en cuves béton.

Dégustation : Robe grenat intense aux reflets violets. Au nez, complexe et expressif, palette aromatique faite de notes de violette, réglisse et olive noire. En bouche le vin est gouleyant, frais, harmonieux, les tanins soyeux avec des notes fruitées.

Accords : Grillades, entrecôtes, magrets de canard, côtelettes d'agneau, fromages

Potentiel de garde : 5-6 ans

–