Languedoc rouge Le Mas

Région	Languedoc / Roussillon
Appellation	Languedoc
Producteur	Domaine de Fabrègues
Contenance	75cl
Cépages	60% Grenache, 20 % Syrah, 10% Cinsault, 10% Carignan
Temp. de service	16 à 18°
Durée de garde	5 à 7 ans



Accords avec familles de plats

BARBECUE ET PLANCHA

BOEUF

FROMAGE

MOUTON/AGNEAU

PORC

Commentaire de dégustation

Couleur : robe intense aux reflets bleutés et fuschia.Nez : épicé avec des notes de poivre. Des arômes de fruits à l'eau de vie, de confiture de griotte et avec des touches de fraise.Bouche : belle fraîcheur, des tanins souples et soyeux. Epicée avec de la longueur supportée par une belle structure.Dégustation : idéal avec les viandes grillées ou cuisinées, excellent avec le fromage persillés.