

MAS BRUGUIERE

ROUGE



L'ARBOUSE AOC Pic Saint Loup – Rouge

Issue d'un assemblage de 50% de Syrah, 25% de Grenache, et 25% de Mourvèdre cette cuvée arbore une robe grenat de moyenne intensité qui laisse apparaître dans sa jeunesse de nombreux reflets bleutés et violacés. Conçue pour un plaisir immédiat tout en respectant l'identité du terroir Pic Saint Loup, l'Arbouse en est le reflet idéal. Son nez très ouvert et aromatique évoque le croquant du fruit frais, quelques touches fumées délicates étoffent les arômes de fruits rouges et noirs mûrs tels que la framboise, la mûre, et la myrtille. Si la recherche de digestibilité, d'équilibre, de maturité et de soyeux a bien été réalisée, il est agréable de percevoir la minéralité du terroir, le respect du fruit, le tout avec une telle facilité de consommation. Les tanins bien que présents se fondent avec malice au fruité pour le plus grand plaisir de nos palais. A boire dès sa jeunesse et ce pendant 5 à 7 ans en évoluant vers plus de notes de sous bois et de touches épicées.



Servir à 14-15°C sur des plats de convivialité. De la charcuterie à une préparation de viande mijotée en passant par une pièce de viande grillée ou une volaille rôtie, ce vin fait entre autre merveille avec : une joue de bœuf mijotée aux carottes, des œufs en meurette, un poulet basquaise, un lapin aux pruneaux, un magret de canard aux cerises.

- **Cépages** : 50% Syrah, 25% Grenache, 25% Mourvèdre
- **Terroir du Pic Saint Loup** : Argilo-calcaires
- **Vinification et Elevage** : Vendanges manuelles, encuvage par gravité, vinification en cuve béton. Elevage de 12 mois en foudre (cuve bois) et de 2 mois en cuve béton.