

## Mas la Chevalière Rouge 2005

### Cépages:

45% Merlot, 35% Syrah, 20% Cabernet-Sauvignon

### Terroir:

**Roqua Blanca** : Les 28 hectares du vignoble produisent des raisins d'une grande richesse et d'une grande variété selon qu'ils proviennent des parcelles de nature argilo-calcaire ou schisteuse. Les différents cépages qui composent cet assemblage sont vinifiés séparément afin de leur permettre d'exprimer pleinement leurs qualités.

### Date de récolte:

Du 23 septembre au 4 octobre. Vendange manuelle.

### Vinification:

Macération pré-fermentaire d'une semaine environ puis fermentation à température régulée, pigeage manuel, aucun pompage ni trituration de la matière première durant cette phase de transformation. Macération post-fermentaire de l'ordre de 8 à 15 jours suivant l'évolution de la cuve, la décision de séparer le vin de la partie solide (le marc) est prise en fonction de la dégustation.

### Pressurage:

Toujours sans pompage du marc pour obtenir le vin de presse qui sera en partie réincorporé dans le vin de goutte

### Fermentation:

12 jours à 28°C en cuve inox.

### Fermentation malolactique:

100%

### Elevage:

18 mois. 50% cuve inox et 50% en fûts de chêne français de 1,2 et 3 ans.

### Collage:

Albumine

### Embouteillage:

Filtration minimum et mise en bouteilles à basse pression afin de préserver le caractère naturel du vin.



### Analyses:

Alc/Vol:	14 %
Acidité:	3.81 g/L
pH:	3,45
Sucre résiduel:	2.3 g/L

**Millésime:** Habituellement de un mois et demi, cette année la vendange se sera concentrée sur 15 jours. Une belle balance entre acidité et maturité pour ce millésime plein d'élégance avec ses tanins souples, la finesse de ses arômes et sa teinte très colorée.

### Dégustation:



Rouge intense et brillant aux reflets violets.



Réglisse, Cèdre et une touche de caramel.



Riche et complexe aux tannins fins, belle structure et finale fruitée.