



## CAVALINO - DOMAINE DU MAS DES ARMES IGP HERAULT

### PRESENTATION

Le Domaine du Mas des Armes, situé sur les terroirs d'Aniane, a été repris par Marc et Régis Puccini, deux frères passionnés de vin. Le Domaine du Mas des Armes produit des Vins de Pays de l'Hérault et affiche une ambition forte d'excellence.

Marc et Régis Puccini ont mis en oeuvre une politique qualitative rigoureuse au Domaine du Mas des Armes : arrachages des vignes les moins intéressantes qualitativement, plantations régulières pour une diversification de l'encépagement, culture raisonnée, privilégiant les travaux en vert pour une exposition optimale des raisins, et limitant l'utilisation d'engrais et de désherbants.

### DEGUSTATION

La robe est belle, mauve et cristalline. Le nez est dominé par les arômes intenses de fraise des bois, de groseille, d'anis et de bergamote. Joli déroulement en bouche, frais et acidulé.

Autant rosé de tonnelle que de table, il accompagnera vos meilleurs moments.

### ACCORD METS-VINS

Fruits de mer, poissons et viandes grillés, chèvre frais (ou brousse), toutes salades composés.

Partenaire idéal : Salade de noix de Saint-Jacques aux langoustines rôties.

## INFORMATIONS TECHNIQUES

### Situation géographique :

Aniane est située à quelques kilomètres au Nord Ouest de Montpellier

### Sols :

implantés sur des banquettes d'argile jaune et le Sauvignon sur des terrasses alluvionnaires.

### Encépagement :

Grenache (50%), Cabernet (20%), Mourvèdre (10%), Syrah (10%) & Grenache Gris (10%)

### Vinification :

Pressurage direct des raisins rouges afin d'obtenir un jus d'une robe rose pâle, s'en suit un débourage et une fermentation à basse température qui permet de préserver tous les arômes.