

**GRAINS DE SAGESSE - 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

Et si la sagesse n'était pas d'attendre?

Vin de plaisir immédiat, au fruit expressif, extraverti, il associe des tanins grenus et une finale chaleureuse.

Belle robe rubis brillante. Nez de petits fruits noirs (mûre, cassis) et de tapenade. La bouche est grenue, dynamique, enrobée et gourmande.

## ACCORD METS-VINS

Volailles en sauce, ris de veau.

Partenaire idéal: Carré d'agneau de lait rôti à l'ail chemisé.

## INFORMATIONS TECHNIQUES

### Situation géographique :

Aniane est située à quelques kilomètres au Nord Ouest de Montpellier

### Sols :

terroirs du haut du Domaine (terrasses d'argile jaune à galets roulés) et terrasses graveleuses surplombant l'Hérault pour le Cabernet, Mourvèdre et Petit Verdot

### Encépagement :

Grenache (25%), Syrah (25%), Merlot (20%), Carignan (5%), Cabernet (15%), Mourvèdre (5%) et Petit Verdot (5%)

Vendange : triée et égrappée

Vinification : fermentation thermo régulée, cuvaison moyennement longue.

Elevage : en cuve.

Ce vin est mis en bouteille précocement pour en conserver tout le fruit et la fraîcheur.