

## PERSPECTIVES - 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

Vin rouge puissant et élégant. L'élevage n'a pas gommé le fruit mais a apporté de la finesse en patinant les tanins.

La robe est d'un rouge profond (reflets noirs). Le nez est concentré, s'ouvrant sur des notes de café, de cacao, de cerise noire et de prune d'Ente très mûre, de petits fruits noirs (mûre, cassis) et de tapenade. La bouche longue est très ample, réglissée et soutenue par des tanins jeunes mais souples.

### ACCORD METS-VINS

Côte de boeuf grillé à la fleur de sel de Camargue, oie rôtie, gibier à plumes. Partenaire idéal: Civet de marcassin cuit à l'étouffée puis corsé aux olives. noires.

## INFORMATIONS TECHNIQUES

### Situation géographique :

Aniane est située à quelques kilomètres au Nord Ouest de Montpellier

### Sols :

terroir de terrasses alluvionnaires et graveleuses de l'Hérault et banquettes argilocalcaires

### Encépagement :

Syrah (40%), de Grenache (20%), de Cabernet (20%) et de Merlot (20%)

Vendanges : triée et égrappée

Vinification : fermentation thermo régulée, cuvaison longue (plus de 3 semaines)

Elevage : en barriques pour une durée de 12 à 14 mois