

Mas de Jacquet



HUGO

IGP PAYS D'HÉRAULT



Couleur:	Rouge
Cépage:	40% Grenache, 40% Mourvèdre, 20% Cinsault
Centilitre:	75 cl
Sol:	Argilo-calcaire , les vignes sont situées dans le bois des Aresquiers entre mer et garrigues isolées par les pins d'Alep , à quelques centaines de mètres de la Méditerranée. Bois classé Natura 2000
Climat:	Méditerranéen
Rendement:	20hl/ha
Vinification:	Vendange manuelle à maturité optimale des différents cépages, macération pelliculaire à froid, fermentation alcoolique, assemblage des jus, fermentation malolactique, élevage 6 mois en cuve ovoïde.
Degré:	14% vol.
Sucre résiduel:	< 2g/l
Température de service:	6-8°C
Garde:	5 ans
Profil:	Doté d'une robe lumineuse saumoné au reflet gris , c'est un rosé subtil aux arômes d'agrumes et de petits fruits rouges.
Accord met et vin :	Viandes rouges grillés ou préparer en sauces, petits gibiers, fromages à pâtes pressés.