



ROUGE MASSALIA 2024

CHÂTEAU LES PREYRES

A.O.P. Côtes de Provence



CÉPAGE(S)

50% Syrah - 50% Carignan



ÉLEVAGE - 8 MOIS

Amphore TAVA



TERROIR

Sablonneux
& Granitique



GARDE

3 ans

TAV

13% vol



VENDANGES ET VINIFICATION

Vendanges mécaniques en septembre sur nos parcelles bio partenaires. Égrappage mécanique, foulage puis pressurage fin et long à froid. Longue stabulation des moûts à froid (entre 1°C et 4°C), favorisant l'extraction des arômes, et permettant un sulfitage après fermentation.

Élevage en amphore au Château les Preyres.

ROBE

Rouge cerise

NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez s'ouvre sur des notes profondes de fruits noirs, principalement mûres, subtile touche mentholée qui apporte fraîcheur et vivacité. L'ensemble est séduisant et équilibré.

L'attaque se fait avec finesse, laissant s'exprimer les arômes de mûres, cerises et cassis. La matière est harmonieuse, avec des tanins souples et une texture agréable. La finale se montre très ronde et gourmande, prolongeant le plaisir avec élégance.



Conseil de dégustation : Prévoir une aération d'environ 1 heure pour libérer toute la complexité aromatique.

TEMP. DE SERVICE

12° C à 14°C



CENTILISATION(S)

75cl

TAV

13% vol



Carpaccio de bœuf et Parmesan, Falafels, Dahal Indien de lentille corail



SAS VIGNOBLES SYLVAIN MASSA
3280 Route de Sainte-Maxime
83490 Le Muy

www.vignoblesmassa.com

DIRECTION COMMERCIALE

Hervé LAMBERT | 06 71 51 49 38
hlambert@vignoblesmassa.com