

# *Rouge de Grâce*

2011

Présentation avec une étiquette élégante signature Mas Hélios 2011, production d'un lot de 1500 bouteilles non filtré.

Aspect visuel :

- Rouge de cassis avec une très belle robe profonde.
- Moyenne netteté du au vin non filtré.

Nez :

- Une multitude d'arômes s'entremêlent subtilement, fruits rouge, cassis, violette, notes d'épice noire avec une touche délicate de vanille.
- Ce mariage des cépages 60%cabernet-sauvignon, 30%merlot et 10%syrah se traduit dans un bouquet des arômes complexe de truffe noire, cuire poivron.

Bouche :

- Attaque souple, fluide, tannins matures, vin très fin, équilibré entre fraîcheur et rondeur et une belle longueur finale

Agréable cuvée dont la personnalité interpelle le dégustateur, potentiel de vieillissement de 10 à 15 ans.

Idéal pour les réunions de famille ou les repas entre amis, accompagnée d'une belle tranche d'agneau ou un chevreuil.

Déguster après décantation a température entre 16 et 18°.

