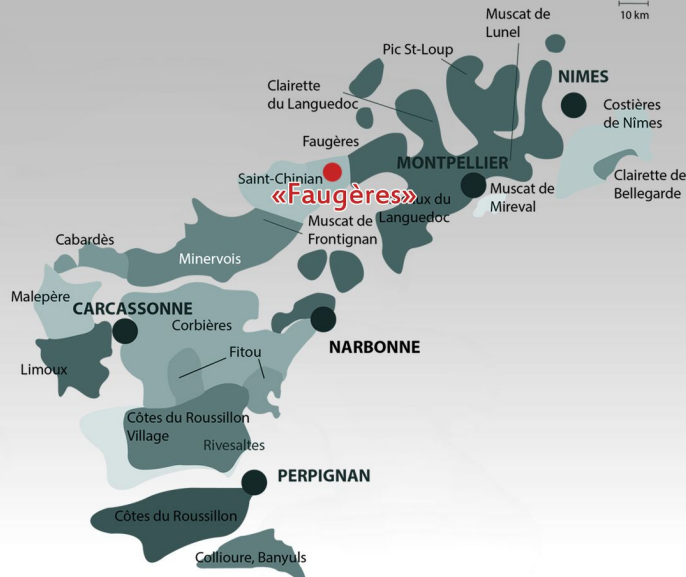


MAS  
GABINELE



## INACCESSIBLE ROUGE



### CEPAGE

Mourvèdre 87 %, Syrah 7%,  
Grenache 6 %

### SOL

Schistes

### VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange manuelle avec tri à la parcelle de raisins très mûrs, Longues macérations à température élevée (25-30°C), même et surtout après l'achèvement des sucres. Extraction par succession et alternance des techniques habituelles: remontages, délestages. Logement précoce en barriques neuves, élevage pendant 16 mois.

### DEGUSTATION

- Œil : Robe rouge rubis aux reflets encore violine.
- Nez Le nez demande un peu de patience. Curieusement, c'est la violette et la mangue qui débutent le défilé, bientôt suivis de l'encre d'écolier, de la vanille, du poivre gris, du chocolat noir et de la truffe du Ventoux.
- Bouche : On reste interloqué par la douceur des tanins, immédiatement relayés par une acidité nette, tranchante même. L'équilibre se fait sur le final, long, très long.

### GRAPE VARIETY

Mourvèdre 87 %, Syrah 7%,  
Grenache 6 %

### SOIL

Schists

### VINIFICATION / AGEING

Hand harvest with sorting in the plot of land of very ripe grapes, Long macerations at high temperature (25-30°C), even and especially after the completion of sugars. Extraction by succession and alternation of the usual techniques: reassemblies, unballastings. Early accommodation in new barrels, ageing during 16 months.

### TASTING

- Colour : Red ruby dress with dark purple highlights.
- Nose : The nose asks for a little of patience. Curiously, it is the violet and the mango which begin the parade, soon followed by some ink of pupil, by some vanilla, by some black pepper, by some dark chocolate and by the truffle of Ventoux.
- Mouth : We are surprised by the sweetness of tannins, immediately relieved by a clear, cutting acidity. The balance is made on the long, very long final.