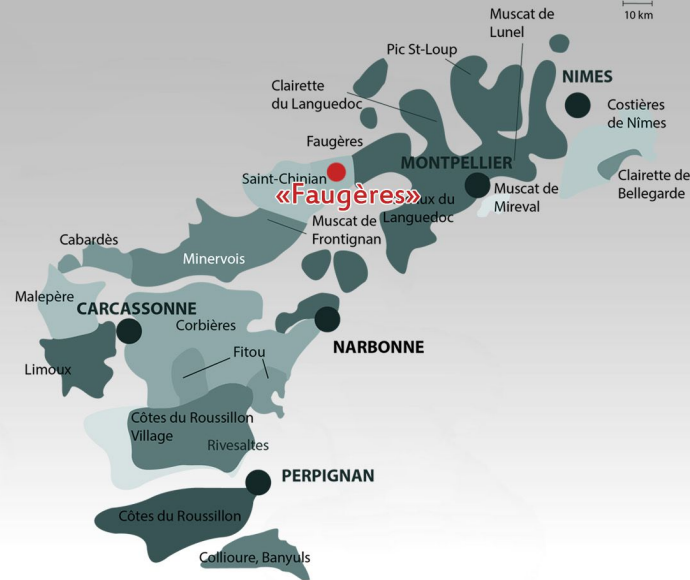


MAS  
GABINELE

## RARISSIME ROUGE



### CEPAGE

Syrah 65 %, Grenache 25 %,  
Mourvèdre 10 %

### 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 : La robe pourpre est profonde et conserve des reflets violines.
- Nez : Le nez est puissant, déjà épanoui et donc complexe. On y trouve pêle-mêle de la mûre, de la cerise burlat, du cachou, du tabac blond, un soupçon de mangue (étonnant non?), une touche de moka et une pointe de clou de girofle.
- Bouche : La bouche est dense, opulente mais stricte, très longue. Le final est délicatement cacaoté et d'une longueur certaine.

### GRAPE VARIETY

Syrah 65 %, Grenache 25 %,  
Mourvèdre 10 %

### 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 : The purple dress is deep and has dark purple highlights.
- Nose : The nose is powerful, already spread and complex. We find blackberry, burlat cherry, catechu, light tobacco, a little bit of mango, a touch of mocha and a point of clove.
- Mouth : The mouth is dense, rich but strict, very long. The final is delicately made of cocoa and has a certain length.