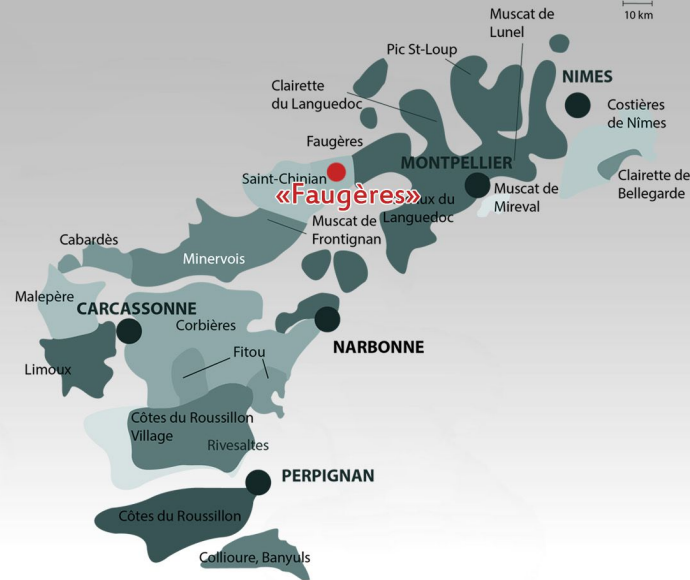


MAS
GABINELE

RARISSIME BLANC



CEPAGE

Grenache Gris 98 % (les vignes sont âgées de 50 ans et plus), Viognier 2%

SOL

Schistes

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendanges manuelles les 4 et 5 septembre.

Pressurage direct et contrôle des températures.

Vinification en barrique neuve de 225 litres, bâtonnage régulier, élevage sur lies pendant 6 mois.

Nous avons produit 3.360 bouteilles de cette cuvée.

DEGUSTATION

• Œil : Belle robe éclatante aux nuances de paille fraîche

• Nez : Nez intense de fleurs sèches, de paprika, de badiane, de pain grillé et de vanille.

• Bouche : Bouche ample, vive et charnue à la fois. Final encore étonnamment ferme pour un vin de cette opulence. Quelle richesse, quelle ampleur! Il faudra laisser du temps au temps pour ce grand vin. Carafé et servir à 12°C à l'apéritif sur des brochettes de gambas et ananas.

GRAPE VARIETY

Grenache Gris 98 % (the vines are 50 years old and more), Viognier 2%

SOIL

Schists

VINIFICATION / AGEING

Hand harvests on 4th and 5th September.

Direct pressing and control of the temperatures.

Vinification in new barrel of 225 liters, regular batonnage, ageing on dregs during 6 months.

We produced 3.360 bottles of this vintage.

TASTING

• Colour : Beautiful brilliant dress with shades of fresh straw

• Nose : Intense nose of dry flowers, paprika, star anise, toast and vanilla.

• Mouth : Ample, lively and fleshy mouth at the same time. Still strangely firm final for a wine of this wealthiness. What a wealth, what a scale! It will be necessary to let time take its course for this great wine. To serve at 12°C in apéritif on brochettes of gambas and pineapple.