



Cuvée Souco D'Or



CÉPAGES: 65% Grenache, 25% Syrah, 10% Mourvèdre

AGE DES VIGNES : Grenache 50 ans, Syrah 25ans, Mourvèdre 15ans

NATURE DU Sol : ARGILO-CALCAIRE, avec galets roulés en surface, vignes en coteaux exposés SUD Sud Est.

VINIFICATION traditionnelle. Cuvaision de 15 jours, contrôle des températures. Elevage en cuve béton afin de révéler l'authenticité du terroir et des cépages.

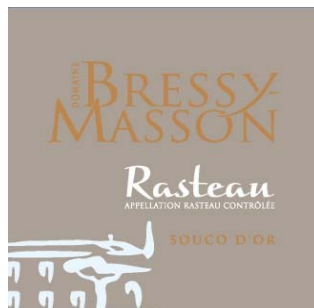
Très belle robe limpide et brillante, on note des nuances soutenues avec des reflets pourpre.

Les arômes au nez sont intenses, ils sont marqués par des fruits noirs mais aussi par des notes d'épices douces.

La structure tannique est présente mais les tanins sont sans agressivité. Bonne persistance aromatique sur des notes d'épices, de garrigue avec une finale poivrée.

Cette bouteille présente un très bon équilibre avec une belle intensité aromatique.

ce vin mérite quelques années de repos en cave : de 4 à 5 ans



Marie-France MASSON Propriétaire-Récoltante

688 Chemin de Grange Neuve -ROUTE D'ORANGE - 84110 RASTEAU

Tél : 04.90.46.10.45 – Fax : 04.90.46.17.78 –

Mail : bressy-masson@rasteau.fr – Site : www.domaine-bressy-masson.com