



BOUTIQUE DE LA  
MAISON DES VINS  
DU LANGUEDOC



## MAS DE GOURDOU

### ● Divin Venin

Robe : grenat, brillante

Nez : Epanoui de garrigue de cuir et d'olive noire

Bouche : Des tannins présents et une finale épicée

Gastronomie : boeuf, du veau, légumes grillés

Garde : Peut être bu immédiatement mais également gardé en cave 4 à 8 ans

Service : autour de 16°

#### Appellation

AOP Pic Saint Loup

#### Localisation et superficie

Valflaunès (34) - 22 ha

#### Cépage(s)

Syrah , Grenache

#### Sol(s)

Eboulis-calcaire des montagnes de l'Hortus

#### Vinification et élevage

La technique de vinification est classique : éraflage, pas de foulage, remontage.

La vendange est éraflée (on enlève la rafle) et non foulée.

Vinification séparée des trois cépages suivant la même méthode.

Le moût obtenu est dirigé vers une cuve de fermentation à 25° pour la Syrah et 30° pour le Grenache, les moûts sont aérés par des opérations de remontage deux par jour durant la phase de fermentation, puis un seul.

Cette cuvaison dure environ 20 jours. Ensuite la phase liquide de la cuve est écoulée (vin de goutte) et la phase solide est pressée (vin de presse), le tout est assemblé.