



*Coteaux du Languedoc*  
*Rouge*  
*Terrasses du Larzac*  
*Montpeyroux*  
*Lou Maset 2006*  
*Domaine d'Aupilhac*

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Languedoc
<b>Appellation :</b>	Coteaux du Languedoc Montpeyroux
<b>Encépagement :</b>	40% Grenache, 40% Cinsault, 10% Carignan, 10% Alicante
<b>Age moyen des vignes :</b>	20 ans
<b>Sous-sol :</b>	Cailloutis calcaires pauvres
<b>Situation :</b>	Terrasses exposées sud-ouest
<b>Production moyenne :</b>	3500 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	43 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Traditionnelle en cuve
<b>Elevage :</b>	6 mois en foudres
<b>Vinificateur :</b>	Sylvain Fadat
<b>Propriétaire:</b>	Sylvain Fadat

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Robe rubis à légers reflets violacés
<b>Olfactif :</b>	Superbe nez de fruits rouges comme la cerise et la framboise. La pureté de fruit est également complexifiée par quelques notes épicées de clou de girofle et de poivre blanc.
<b>Gustatif :</b>	D'un superbe équilibre, la bouche se développe tout en croquant de fruit. La maturité optimale du raisin permet de conserver des tanins très soyeux. La finale fraîche et épicée lui donne une grande harmonie.
<b>Global :</b>	Séducteur et gouleyant, Lou Maset est le résultat d'une belle vendange alliée à l'expérience de vinification de Sylvain Fadat. Vraiment bon!

**Dix-verres**

<b>Apogée :</b>	2008 - 2014
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	<del>6.90 € TTC</del> – <b>Tarif Club: 6.20 € TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Boudin noir aux pommes
<b>Service :</b>	Servir à 17°C