Mas Grange Blanche
Côtes du Rhône - Rouge

Le domaine mas Grange Blanche se situe à Château-Neuf-Du-Pape dans la vallée du Rhône. C'est un ancien relais de poste qui a donné son nom au domaine. Cyril Mousset, viticulteur convaincu de la nécéssité d'une agriculture durable, a obtenu la qualification de « lutte raisonnée » dès 2009, « Haute Valeur Environnementale » en 2018 , en conversion biologique.

TERROIR : AOC Côtes du Rhône 12%vol, 75cl

CÉPAGE(S) : 60% grenache, 40% syrah

VINIFICATION : Elevé en cuve béton pendant 12 mois.

DÉGUSTATION : il est conseillé de le boire à une température entre 16°C et 18°C.

ACCORDS METS ET VIN : Côte de bœuf grillée, agneau rôti au thym, daube provençale. Tomme de montagne, Saint-Nectaire, cantal jeune ou entre-deux.

GARDE : Entre 1 à 5 ans

SPÉCIFICITÉS : Les vins jeunes ont une couleur rouge foncé avec des reflets violacés. Au nez on trouve les fruits très mûrs, comme le cassis. Enbouche on distingue une certaine rondeur, un bon équilibre, des tanins souples et soyeux, et l'alcool assez chaleureux. C'est un vin bien équilibré, souple avec bonne concentration, une structure présente mai agréable et d'une expression d'un terroir exceptionnel.