



AVANTI

Mas de l'Erme, 2021

L'avis de Philippe Defleur

Un vin qui sent bon le sud avec ses notes de garrigues, de pin et de fruits mûrs... La bouche est veloutée et très complexe. Mas de l'Erme a mis le Languedoc en bouteille !

Terroir. Proche du Lac du Salagou, les vignes du domaine bénéficient d'un climat chaud avec toutefois un peu d'altitude, ce qui apporte un peu de fraîcheur aux baies.

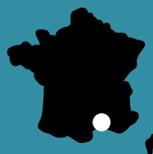
Millésime. Les vignes ont souffert de la chaleur sur ce millésime 2021. Les raisins sont arrivés à maturité rapidement et les vignerons ont dû ramasser avant le lever du soleil afin que les raisins restent frais avant la vinification.

Cépages. Le mot carignan vient de la ville de Carinena, à proximité de Saragosse. Le cépage est en effet introduit en France grâce aux pèlerins de Compostelle. Autant dire que les climats chauds et secs ne lui font pas peur : il est ainsi devenu un cépage languedocien incontournable.

Domaine. Le Mas de l'Erme a été créé en 2006 par Florence et Fabien Milesi, deux passionnés amoureux de l'arrière pays héraultais. Ils se sont rapidement distingués par la qualité de leurs vins, élevés en agriculture biologique.

CÉPAGE :
100% Carignan

LABEL : Bio



RÉGION :
Languedoc

AOP/IGP : Pays d'Hérault

ELEVAGE/VINIF : Cuve



A SERVIR
ENTRE 16° ET 18°C



A CONSOMMER MAINTENANT
& JUSQU'EN 2025



OUVRIRE JUSTE
AVANT DE SERVIR

FICHE VIN CORRIGÉE



LIMPIDITÉ

Limpide Trouble Voilée

COULEUR

Pourpre Violet Grenat Framboise
Cerise Rubis Tuilé

INTENSITÉ COLORANTE

Claire Soutenue Profonde

BRILLANCE

Terne Lumineuse Éclatante

CAPILLARITÉ

Coulante Fluide Épaisse



IMPRESSION

Douteuse Plaisante

INTENSITÉ AROMATIQUE

Fermée Discrète
 Ouverte Puissante

FAMILLES AROMATIQUES

Fruits noirs et rouge

ARÔMES

Pin Mûres
Garrigue



ATTAQUE

Faible Nette Intense

SUCRE

Sec Tendre Suave Moelleux Liqueux

ACIDITÉ

Molle Tendre Fraîche Vive Nerveuse

ALCOOL

Maigre Léger Riche Corsé Alcooleux

TANINS (quantité)

Légers Présents Abondants

TANINS (qualité)

Fins Fondus Fermes Rugueux Asséchants

TEXTURE

Coulante Fluide Douce Soyeuse Onctueuse

LONGUEUR AROMATIQUE

Absente Courte Développée Longue Persistante

DOMINANTE FINALE

Sucre Acidité Tanins Gras/Alcool



Pastilla de thon aux olives

Les arômes de garrigue du vin s'accordent parfaitement avec l'olive des pastillas.



Côtelette d'agneau grillée et polenta

L'agneau est une viande au goût prononcé et la puissance du vin saura l'accompagner en douceur.



Le Petit Nimois

Un chèvre complimenté par les notes de fruits rouges du vin ? Quoi de mieux ?



Clafoutis aux griottes

Les fruits noirs et le velouté des tanins iront de paire avec ce gâteau gourmand.