

## Jean-Claude MAS Classique Cabernet Sauvignon « Les Soubergues » 2017

Les vins Jean-Claude Mas sont une sélection de vignobles (360 hectares en propriété et 880 hectares sous contrat), vinifiés de façon moderne tout en respectant scrupuleusement une tradition viticole réinventée. La gamme se compose d'assemblage, de vins de cépage, de vin réserve et de crus et appellations du Languedoc.



Cépage : 100% Cabernet  
Sauvignon



Pays d'Oc – Indication Géographique Protégée

### Le Vignoble

Type de sol : argilo calcaire avec des graviers

Nous élaborons notre cabernet sauvignon à partir de vignes situées dans la vallée de l'Hérault et dans la vallée d'Uzès, des régions au climat méditerranéen, afin d'obtenir un vin rond, aux tannins souples.

Age des vignes : 14 à 28 ans

Vendanges : mécaniques

Rendement moyen: 60 hl/ha

Densité de plantation : 4400 pieds/ha

Élévation : 150m

Climat : méditerranéen avec influences océaniques



### Caractéristiques du vin

- Alcool : 13,5%
- Sucre : 2 g/l
- Acidité totale : 3,1
- pH : 3,75



### Vinification

Eraflage des grappes. Fermentation pendant 5 jours : à 26°C les 2 premiers jours, puis à 24°C. Après la fermentation malolactique en octobre, un assemblage de différentes cuves de Cabernet Sauvignon est effectué. 20% de l'assemblage est élevé en barriques de chêne pendant 4 mois et 80% en cuves en acier inoxydable pendant 4 mois.



### Notes de dégustation

Couleur: couleur pourpre intense avec des teintes rouges grenat.

Nez: petites baies rouges et noires (cassis). Epicé avec des notes toastées.

Bouche: Corsé, tannins soyeux, arômes de fruits mûrs, bonne acidité et persistant.

Bon potentiel de garde, si maintenu dans de bonnes conditions, de 12°C à 15°C, de 5 ans.

Accords mets et vins : servir à 16-18°C avec des viandes grillées rouges, du bœuf au four, des ragoûts, des plats de pâtes, fromages à pâte ferme et desserts au chocolat.