



CLOS ASTELIA

2016

« **Le Vin est d'une générosité infinie et je la cultive** ». Situé entre Montagnac et Villeveyrac, les vins Astélia sont le résultat d'une symbiose entre une région extraordinaire pour le raisin, une passion pour la vigne, un respect du vignoble et l'art de l'assemblage : c'est le style Jean-Claude Mas. « Le vignoble, la maison, les chais, la bouteille, mes filles Astrid, Elisa, Apolline et Estelle sont ASTELIA. En 1998, mon premier vin est un Cabernet Sauvignon-Syrah : je préfère cet assemblage avec l'expérience des grands terroirs et une ambition avancée : le Languedoc est la terre des plus grands Cabernet Sauvignon. Ce vin est avant tout et surtout l'aboutissement de la part de rêve qui nourrit ma passion, un symbole du "Luxe Rural" »



Cépages : 55% Cabernet Sauvignon, 45% Syrah.
Pays d'Oc – Indication Géographique Protégée



Le vignoble

Type de sol: Argilo-calcaire et graveleux pour le Cabernet Sauvignon. Argilo-calcaire et sableux pour la Syrah.

Age du vignoble: 25 ans pour le Cabernet et 30 ans pour la Syrah.

Taille : Cordon de Royat

Vendanges : En partie manuelles et en partie mécaniques

Rendement moyen : 45 hl/ha

Densité de plantation : 4000 pieds/ha

Altitude: 80-120 m

Climat: Méditerranéen



Caractéristiques du vin

- Alcool: 14.5 %

- Sucre résiduel: 1.5 g/l

- Acidité totale : 3,2 g/l

- pH: 3,7



Vinification

Egrappage. La Syrah et le Cabernet sont vinifiés séparément. Fermentation sous température contrôlée (24/28°C max) avec des levures sélectionnées. 3 délestages au cours du 1er tiers de fermentation. Macération post-fermentaire avec 2 remontages quotidiens. Fermentation malolactique en barrique puis assemblage. 30% du vin est élevé en barrique de chêne américain, et 70% en barrique de chêne français (fut neuf/1 vin/2 vins).



Notes de dégustation

Robe: Rouge rubis intense avec des reflets pourpres.

Nez: Élégant et complexe avec des arômes de fruits noirs mûrs (cassis) et d'épices telles que la réglisse et la vanille.

Bouche: Un vin équilibré avec des tanins fins et une finale persistante, aux saveurs de baies sauvages mûres, d'épices, et de subtiles notes de cacao.

Garde: après 8 ans, se développeront des arômes de jus de viande braisée, de sous-bois, de cacao cendré.

Accords mets/vin: Servir à 15/17°C avec des viandes rouges, un magret de canard, un jambon à l'os ou encore un mechoui.