

MAS SEQUALA

AOC COTES DU ROUSSILLON VILLAGES

2007



- **Situation géographique :**

Au nord ouest de Perpignan et de la vallée de L'agly. Le village de Tautavel est mondialement connu des paléontologues car c'est dans la Grotte de la Caune de l'Arago à l'entrée des gorges des Gouleyrous que furent découvertes les vestiges et le crâne de l'homme de Tautavel qui est plus vieux d'Europe (45 000 ans).

- **Terroir :**

le vignoble du Mas Séguala s'étale sur un grand plateau entre Vingrau et Tautavel sur des sols argilo calcaire avec des affleurements schisteux.

- **Cépages :**

30% Syrah, 30% Grenache noir, 40% carignan
 - Pour les carignan et Grenache noir : vieilles vignes de plus de 50 ans
 - cueillette des raisins à la main
 - contrôle de l'état sanitaire et des maturités phénoliques

- **Vinification :**

Le Carignan est vinifié en raisin entiers en macération carbonique longue, cette méthode ancestrale permet au carignan d'exprimer une belle puissance aromatique mais il demande alors une longue période de maturation pour arrondir ses tanins. Les autres cépages sont vinifiés en vendanges foulées et égrappées, avec des pigeages fréquents et une cuvaison longue qui permet une belle extraction de la couleur, des arômes et des tannins soyeux. Après assemblage des cépages, la maturation du vin se fait en cuve pendant 12 mois minimum.

- **Le vin :**

Une jolie robe rubis sombre à reflets grenat, accompagne des arômes intenses et complexes où se mêlent les notes de garrigue, de fruits rouges, d'épices et de cuir chaud. En bouche il est généreux et puissant avec une belle charpente et une bonne onctuosité qui lui confèrent équilibre et race tout en gardant son caractère Méditerranéen. Sa structure et son gras lui permettront d'évoluer pendant encore quelques années, il sera donc à consommer à température de 17°C /18°C sur des viandes rouges grillées et rôties.

SOMACVINS



9, Rue des Violettes
 34710 LESPIGNAN
 France
 ☎ 04 67 37 02 20
 📠 04 67 37 02 70