

# CEVENNES

## « LE ROUGE » 2024

### Le Mazelet



**Situation :** Le Mazelet est un vignoble familial bio niché dans les contreforts du parc national des Cévennes, à l'ouest de la vallée du Rhône, à 210 mètres d'altitude. Son microclimat particulier le protège des assauts du mistral tout en lui assurant des journées ensoleillées et des nuits fraîches en fin de saison, ce qui permet au

raisin d'atteindre une maturité optimale. Notre terroir argilo-calcaire confère à nos vins du corps et de la rondeur. Cinq hectares de vignes biologiques sont plantés de cépages rouges (Grenache, Syrah, Mourvèdre et nouvelles plantations de Cinsault et de Pinot noir) et blancs (nouvelles plantations de Viognier, de Grenache blanc et de Vermentino). L'herbe, le trèfle et la moutarde sauvage poussent entre les vignes et favorisent la biodiversité et la qualité.

**Encépagement :** 60% Syrah, 40% Grenache

**Terroir :** Argilo Calcaire

**Température de Service :** 13 à 15°C.

**Potentiel de Garde :** 3 à 5 ans

**Observations :** Un rouge fruité et bien équilibré. La robe sombre présente des reflets violines intenses, le nez est charmeur, rassurant avec des notes de garrigue, d'olives noires, de mûres et de cassis. A l'aération, une touche chocolatée apparaît. La bouche est équilibrée, délicate sans la chaleur habituelle des vins du Sud. Les tanins grenus apportés par le Grenache rendent ce vin à la fois digeste et élégant.

**Quelques accords :** Côte de porc grillée au thym, Paupiette de veau aux champignons, Poulet rôti aux olives, Lasagnes à la bolognaise...

