

Reserve GSM By Arrogant Frog

Arrogant Frog est devenue en quelques années la mascotte des Domaines Paul Mas. L'humble œnologue démontre qu'avec créativité, savoir-faire et humour, on peut faire rayonner les vins de notre Sud de la France aux 4 coins du monde et se faire plaisir à petit prix. Arrogant Frog représente notre art de vivre dans le sud de la France.



- Appellation : AOP Languedoc
- Cépages : Syrah (45%), Grenache (30%), Mourvèdre (25%)

Notes de dégustation

- Couleur : Rouge rubis intense avec des teintes rouge grenat
- Nez : Complexe avec des arômes de mûres, de violettes, légèrement fumés.
- Bouche : Bien équilibrée, opulente et douce, avec des tanins soyeux. Fort caractère fruité avec une douce sensation fruitée. Riche et charpentée avec une finale toastée.
- Accords mets et vin : Servir à 17°C avec des viandes rouges grillées, des pâtes, du gibier et des fromages à pâte molle.

Le Vignoble

Type de sol : Argilo-calcaire pour le Grenache et la Syrah, calcaire et graviers pour le Mourvèdre.

Age de la vigne : 20 à 27 ans

Taille : cordon de royat

Vendanges : mécaniques la nuit afin d'éviter toute oxydation.

Rendement moyen : 44hl/ha

Densité de plantation : 4000 à 4400 pieds/ha

Altitude : 240m

Climat : méditerranéen à influences océaniques

Vinification

Sélection des raisins. Eraflage des raisins, vinification séparée pour chaque cépage. Fermentation pendant 5 jours pour le Grenache et Mourvèdre, 6 jours pour la Syrah à 28°C au maximum. Macération traditionnelle pour les 3 cépages (environ 14 jours). Nous utilisons uniquement des cuves en acier inoxydable et en ciment avec un contrôle des températures. Le vin est élevé pour 80% en fût de chêne américain (neuf à 35%, et 65% 2ème et 3ème vin), et 20% en fût de chêne français.

<https://www.arrogant-frog.com/les-vins/arrogant-frog-reserve/>