

Arrogant Frog – Syrah Viognier

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 : IGP Pays d'Oc
- Cépages : 90% Syrah, 10% Viognier

Notes de dégustation

- Couleur : Rouge foncé avec des nuances violettes.
- Nez : Au début, épicé et balsamique, puis arrivent les arômes de cassis, violettes, qui terminent sur de la réglisse et des notes épicées. Ce vin évoluera très bien pendant 6 ans.
- Accord mets et vins : Meilleur servi à 17° C. Accompagne à merveille les tartes à base de viande, le gibier, la viande rouge grillée, les ragoûts et les fromages de moyenne à forte intensité.

Le Vignoble

Type de sol : argileux avec des pierres pour une part, argilo calcaire avec du schiste pour l'autre part.

Age des vignes : de 11-28 ans.

Taille : Cordon de Royat et Guyot.

Vendanges : mécaniques de nuit.

Rendement moyen : 55 hl/ha

Densité de plantation : 4400 pieds/ha

Altitude : 240 m

Climat : méditerranéen à influences océaniques

Vinification

Vinification traditionnelle. Après pressage, les peaux du Viognier sont mélangées avec des raisins Syrah avant la fermentation. Fermentation à 25-28 ° C.

La macération dure 2 semaines. 3 pompages quotidiens pendant la fermentation, puis humidification quotidienne du chapeau pendant 2 semaines. Le vin est ensuite très légèrement pressé avec une presse pneumatique. Seul le jus de course libre est utilisé dans le mélange. 30% du vin a fait sa fermentation malolactique en fûts de chêne et a été vieilli pendant 5 mois en barrique. Le reste du vin a été vieilli en cuves inox.

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