

Arrogant Frog – Tutti Frutti Rouge

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 : 28% Grenache, 25% Merlot, 24% Syrah, 8% Cabernet Sauvignon, 8% Mourvèdre, 7% Cabernet Franc

Notes de dégustation

- Couleur: Violet profond avec des teintes rouge grenat.
- Nez : Élégant et complexe avec une quintessence de fruits rouges, de fraise, avec une touche d'épices et de réglisse.
- Bouche : Equilibrée, douce et riche. Longue finale sur des notes de prunes.
- Accords mets et vins : Servir à 17°C avec des pâtes, barbecues, de la volaille, plats légers et des fromages à pâte molle ou des desserts aux fruits. Le servir légèrement frais.

Le vignoble

Age de la vigne : 8 à 31 ans.

Type de sol : calcaire et craie avec des graviers.

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

Rendement moyen : 65hl/ha

Densité de plantation : 4400 pieds / ha

Altitude : 240 m

Climat : Méditerranéen avec une influence océanique

Vinification

Chaque cépage est vinifié séparément. Macération préfermentaire pour le grenache et la syrah à 10°C pendant 3 jours avant 6 jours de fermentation à 22-24°C, avec remontage quotidien. Puis cuvaison de 2 à 3 semaines afin de favoriser au maximum l'extraction de la couleur et du fruit sans les tannins. Le vin est élevé 4 mois en cuves en ciment.

<https://www.arrogant-frog.com/les-vins/tutti-frutti-rouge/>