



VAILLE que VAILLE – Rouge 2025

Appellation :

AOP Languedoc

Assemblage :

Cinsault (40%) - Syrah (30%) - Grenache (20%) -
Marselan (10%)

Terroir :

Sols Permians grès et argilite rouge (argile et oxyde de fer)
avec présence de galets.

Culture :

Le Mas de Clanny est certifié en Agriculture Biologique.
La récolte se fait à la main et le tri à la parcelle.

Vinification :

Fermentation en levures indigènes et macération de
12 jours.

Élevage :

Pendant 6 mois en cuve.

Robe :

Robe grenat.

Nez :

Le nez avec des notes de fruits rouges, poivre, chocolat
et réglisse.

Bouche :

Bouche fruitée, réglissée et chocolatée, tanins déjà bien fondus.

