



CALORIES Montpellier - Photos © Antoine de Parseval - Alain Reynaud.

L'expression d'un terroir magnifique

Sur le terroir réputé de St Drézéry, Carrat domine la garrigue languedocienne. Le vignoble, d'un seul tenant, se déploie en pente douce sur les versants de la colline.

De tous côtés, des points de vue splendides ; au sud, la Méditerranée en ligne d'horizon.

Le soleil a rencontré ici une terre pierreuse de galets roulés pour former le socle des meilleurs vins.

C'est dans ce cadre comblé que nous avons la chance de pouvoir mettre en œuvre notre passion pour le vin.

Ces dix dernières années, un gros travail a été entrepris pour rénover le vignoble, valoriser son extraordinaire potentiel et faire naître des vins qui reflètent l'élégance naturelle de ce terroir.



Mas de Carrat
Route de Castries,
34160 St-Drézéry France

+33 (0)6 20 48 26 62
sandrine@mialanes.fr
www.mas-de-carrat.fr

mas de
carrat

CARRAT Rosé

AOP Coteaux du Languedoc

Cépages 60% syrah, 20% grenache noir, 20% mourvèdre.

Sols argilo-calcaires naturellement bien drainés grâce à la présence massive des galets.

Vendanges à pleine maturité.
Pressurage direct.
Fermentation en cuve inox thermorégulée.

Dégustation : La robe très pale, de nuance melon, contraste avec un nez qui a beaucoup d'éclat et développe tout un cocktail de petits fruits rouges, fleurs blanches et poivre.

La bouche est très désaltérante et balance entre une attaque délicatement perlante, une vivacité évidente et une fin de bouche gourmande.

Ce rosé très contemporain, parfait pour accompagner grillades et tapas des belles soirées d'été, sera en toute saison l'invité idéal des repas décontractés.



CARRAT Rouge

AOP Coteaux du Languedoc

Cépages 75 % Syrah, 20% Grenache, 5% mourvèdre.

Sols argilo-calcaires naturellement bien drainés grâce à la présence massive des galets.

Vendanges à parfaite maturité.
Vinification traditionnelle.
Macération en cuve béton.
Élevage en barrique de chêne.

Dégustation : La robe limpide, d'un grenat profond aux reflets violets, habille un vin tout en équilibre et en nuances.

Le nez puissant s'ouvre sur des notes de petits fruits noirs rehaussées d'un soupçon de poivre et de réglisse. La bouche est charnue, onctueuse mais toujours fraîche ; on y retrouve les saveurs fruitées soutenues par une trame tannique très finement tissée.

L'ensemble est généreux sans jamais être lourd, parfait pour accompagner aussi bien une côte de bœuf grillée que des légumes farcis ou des fromages de caractère.



Cuvée JOSÉPHINE

AOP Coteaux du Languedoc Saint-Drézéry

Cépages 100 % Syrah.

Sols argilo-calcaires naturellement bien drainés grâce à la présence massive des galets.

Vendanges à parfaite maturité.
Vinification traditionnelle.
Macération en cuve béton.
Élevage en barrique de chêne.

Dégustation : La robe sombre aux reflets pourpres est dotée d'une belle brillance. Le nez, chaleureux et gourmand, s'ouvre sur des arômes de framboise et cassis puis évolue vers des notes plus épicées. La bouche pleine, savoureuse, donne des tanins onctueux et offre des notes de fruits noirs avec une finale longue marquée par les épices.

Cette cuvée élégante avancera dans le temps avec souplesse et accompagnera vos moments gastronomiques : côte de bœuf à la florentine ou agneau en gigot.

