



DOMAINE
M A B Y



Certifié par FR-BIO-10

COTES DU RHONE VARIATIONS

2022

Assemblage de Grenache, Syrah, Mourvèdre et Carignan, issus de vignes cinquantenaires et élevés en cuves, cette cuvée offre un vin souple et rafraîchissant.

NOTES :

JEB DUNNUCK : 89/100
(millésime 2020)

WINE ENTHUSIAST : 89/100
(millésime 2019)

GUIDE HACHETTE : 1 *
(millésime 2020)



ENCÉPAGEMENT

Syrah (60%), Grenache (20%),
Mourvèdre (15%), Carignan (5%)

ÂGE MOYEN DES VIGNES

31 ans

RENDEMENT

23 hl / ha

ÉLEVAGE

Cuves béton pendant 9 mois

MISE EN BOUTEILLES

Juin 2023 (20 000 bouteilles)

TEMPÉRATURE DE SERVICE

À boire entre 15° et 17°

POTENTIEL DE GARDE

6 ans

« Robe rubis intense, reflets pourpres. Nez discret mais charmeur mariant fruits noirs à noyau, épices, senteurs de garrigue. Attaque souple, bouche riche et puissante à la jolie texture veloutée. Ensemble gourmand et fin à la fois. »

(Guide Gilbert & Gaillard)
