



20<sup>25</sup>\$



## Maset des Montagnes -Terroirs d'Altitude – Côtes-du-Roussillon

FRANCE, LANGUEDOC-ROUSSILLON

### SPÉCIFICATIONS

**CODE SAQ**  
14178205

**PAYS**  
France – Languedoc-Roussillon

**FORMAT**  
750

**MILLÉSIME**  
2018

**APPELLATION**  
AOC Côtes du Roussillon

**CÉPAGE**  
60 % Grenache  
40% Macabeu

**ALCOOL**  
13

**DISTRIBUTION**  
Produits SAQ

**TYPE DE PRODUIT**  
Vin Blanc

### VIGNOBLE

**LIEU, NOM**  
Cassagnes (Côtes du Roussillon), Roussillon

**SUPERFICIE DU DOMAINE**  
3 hectares en blanc  
23 hectares en rouge

#### CARACTÉRISTIQUE

Situé à 25 kilomètres au Nord-Ouest de Perpignan, le domaine du Mas des Montagnes a ses parcelles plantées sur le plateau du château de Cuxous, dans la commune de Cassagnes

Face au Mont Canigou, les vignes s'accrochent sur des terrasses aux sols de schistes, calcaires, gneiss ou granits

Le vignoble des Côtes-du-Roussillon se situe quant à lui dans la partie Nord-Ouest du département des Pyrénées Orientales, en remontant la Vallée de l'Agly bordée d'un côté par la chaîne des Pyrénées et de l'autre par celle des Corbières

**ALTITUDE**  
De 250 à 400 mètres

**TYPE DE SOL**  
Terrasses aux sols schisteux, calcaires ou granitiques

### TECHNIQUE DE PRODUCTION

#### FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Débourbage à froid  
Soutirage  
Vinification séparée  
Fermentation et élevage de 10 mois en barrique (demi muids) pour le macabeu  
Assemblage et filtration légère

### DÉGUSTATION

**VISUEL**  
Couleur jaune paille.

**OLFACTIF**  
Les arômes floraux (fleurs blanches) et de fruits se mêlent.

**GUSTATIF**  
Supportés par une trame fraîche et minérale, élégante et complexe à la fois.

**ACCOMPAGNEMENT**  
Poissons grillés, daurade en croûte de sel, très élégant à l'apéritif

**TEMPÉRATURE**  
10 °C à 12 °C

### AUTRES INFORMATIONS

**TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL**  
1,4 g/L