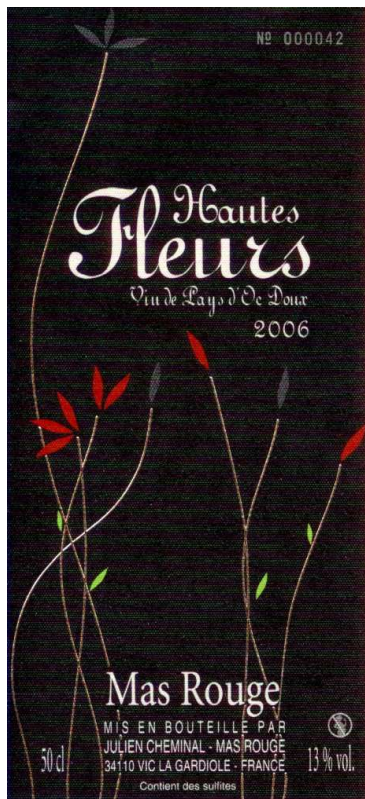


domaine du Mas Rouge

Hautes Fleurs 2006



Appellation / Appellation

Vins de pays d'OC Doux. Vendanges tardives
Late harvest wine: Mellow wine

Propriétaire / Owner : Julien Cheminal

Commune / District : Vic la Gardiole (Hérault)

Situation géographique / Location

Au sud de Montpellier, entre la garrigue et la mer, protégée par le Bois des Aresquiers.

South of Montpellier, between the scrubland and the sea.

Superficie totale en vigne / vines' area : 30 ha

Production annuelle / Annual production

1700 bouteilles/ bottles

Cépage / Grape variety : Muscat à petits grains

Sol / Soil : Jurassique : Argilo-calcaire/ *Limestone clay*

Vinification et Elevage / Wine making and ageing

Vendanges manuelles fin septembre. Tri des grappes à l'arrivée à la cave. Macération pelliculaire à froid, fermentation lente. Vinification et élevage en barriques et demi-muids pendant 1 année.

The grapes are hand-picked in the end of September. They are sorted when they arrive at the winery in boxes. This wine has been made by skin maceration and was fermented and aged in barrels one year.

Notes de dégustation / Tastings Notes

Nez superbement exotique : litchis, zestes confits. Bouche : bel équilibre et finale sur des notes d'agrumes.

Great exotic aromas: litchis, candied peels. Very well balance in the mouth and notes of citrus fruits on the finish.

Température de service / Serving temperature : 10 à 12° C

Conseils de dégustation / Food Matching

A apprécier à l'apéritif avec du foie gras ; en dessert avec une compote à la rhubarbe cuite au feu vif (caramélisée) ou avec de la glace à la mandarine, au sirop d'alcool de mandarine, saupoudré de poivre blanc de Malabar .

To appreciate as an aperitif with some foie gras; in dessert with a compote in the rhubarb cooked in the lively fire (caramelized) or with mandarin ice, in the syrup of alcohol of mandarin, sprinkled with Malabar's white pepper.