



Situé au cœur de l'Occitanie, sur le vignoble millénaire de Gaillac, 22 hectares de vignes, un belvédère à l'architecture atypique, et un petit ruisseau (le «riou» en occitan) qui borde le tout.

Alors que les raisins du domaine étaient livrés en cave coopérative depuis 8 ans, Ludovic avait décidé de relancer la vinification. Carole, en posant ses valises au domaine tout juste après les premières vendanges, arrivait juste au démarrage de cette nouvelle aventure : le Mas del Riou.

L'alchimie était évidente, la passion partagée, et depuis début 2018 c'est en duo que s'écrit l'histoire. Deux caractères bien affirmés, mais aussi deux personnalités complémentaires qui trouvent un équilibre naturel. Chacun met sa curiosité au service du domaine, afin de toujours se remettre en question.

Appellation

IGP Côtes du Tarn



Cépages

Braucol
Syrah
Cabernet Sauvignon



Sol

Alluvions et Graves



Vinification

Eraflage, fermentation et élevage en cuve béton.

Dégustation

Une soirée au coin du feu, le pique-nique du dimanche au parc, un barbecue dans le jardin pour fêter le premier jour de soleil, la crémaillère des nouveaux voisins, le pot de départ de Juju, l'anniversaire de Camille, le chagrin d'amour de Manu, la promotion de Véro, la naissance du petit Léo... tous ces instants de vie sont faits pour être partagés en bonne compagnie !

Arômes de fruits rouges croquants mêlés à des notes réglissées et une touche épicée



Suggestion

Offrez-vous une escapade dans le Sud-Ouest avec une chiffonnade de Jambon de Bayonne, de fines tranches de fromage de Laguiole, des petits pains frottés à l'Ail Rose de Lautrec et des minis-brochettes de Veau d'Aveyron.

