

MEDEVILLE SÉLECTION

Mas Del Riou

« Enchène-Moi »



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

50% Braucol

50% Cabernet Sauvignon



Sol

Alluvions et Graves



Vinification

Eraflage, fermentation en cuve béton, élevage en barriques (1 à 3 vins) de chêne français pendant 12 mois.

Dégustation

Le vigneron aime la nature, et pourtant celle-ci peut le faire passer du rire aux larmes en un instant. Chaque vendange est unique, et c'est cette singularité qu'ils ont choisi de traduire au travers de la cuvée Enchène-Moi. L'assemblage est retravaillé chaque année, à la cave, afin de sélectionner les jus qui seront sublimés en barriques pendant plusieurs mois. Une petite pointe mentholée... la cerise croquante se mêle au cacao. Bouche ample et soyeuse présentant des tanins fins et fondus.



Suggestion

On se régale ainsi autour d'une côte de bœuf braisée sur le feu de cheminée, une souris d'agneau parsemée de fines épices, ou sur un tataki de thon au sésame.

