

Mas Sainte-Berthe

Rouge 1999

Vin : Rouge

Région : Provence

Appellation : AOC Les Baux de Provence

Présentation : En 1950, la famille David rachète le domaine. Une passion pour les vins conduit maître David à entreprendre la conversion progressive des terres : les abricotiers vieillissants vont peu à peu être remplacés par la vigne. Ce long travail de plantation de raisins de cuve s'effectue à partir de 1960. Puis en 1976, la cave est inaugurée ; ainsi Ste Berthe vinifie puis commercialise son vin à la propriété. Depuis 25 ans le Mas Sainte Berthe s'est engagé dans une agriculture de plus en plus respectueuse de l'environnement et de la faune auxiliaire. L'agriculture conventionnelle, fréquente à l'époque est abandonnée.

Cépages : Grenache 45% vignes de 40 ans Cabernet Sauvignon 30% vignes de 25 ans Syrah 25% vignes de 25 ans

Terroir : A l'aplomb de la commune des Baux, ces roches se mêlent à une zone riche en bauxite plus ou moins profonde. Le pourcentage de cailloutis issus de la désagrégation du rocher (épandage de pente) influe fortement sur la structure des sols. Ce mélange d'argile, de cailloutis et de marne favorise le drainage naturel des sols.

Vinification et élevage : Le vin rouge, A.O.C. Les Baux de Provence Louis David, porte le nom du fondateur du vignoble. C'est une sélection des parcelles les plus âgées. L'assemblage est élevé pour partie en fûts de chêne pendant 12 mois.

Dégustation : D'une robe sombre, ce vin offre des arômes de fruits mûrs écrasés. La bouche offre une belle complexité où l'élevage sous bois est bien fondu et équilibré.

Vin d'une grande finesse que vous pouvez découvrir maintenant ou dans quelques années avec une bonne cave.

A déguster sur un agneau des Alpilles, un gibier, une belle viande rouge.

Prix : 15 euros

Coordonnées producteur: www.mas-sainte-berthe.com