

MAS

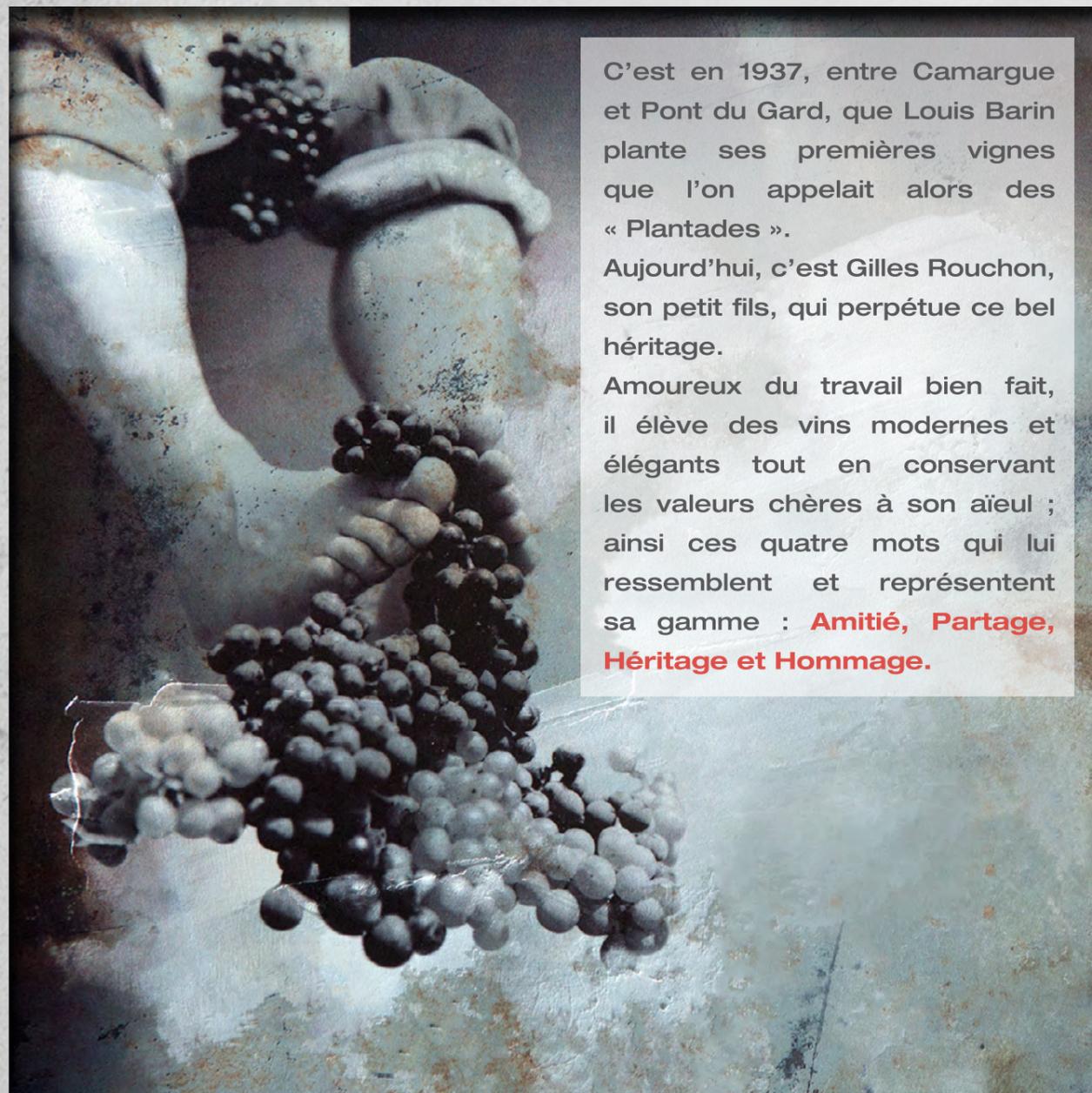
Mas des Plantades

LES VINS DES FEL



MP

Mas des Plantades



C'est en 1937, entre Camargue et Pont du Gard, que Louis Barin plante ses premières vignes que l'on appelait alors des « Plantades ».

Aujourd'hui, c'est Gilles Rouchon, son petit fils, qui perpétue ce bel héritage.

Amoureux du travail bien fait, il élève des vins modernes et élégants tout en conservant les valeurs chères à son aïeul ; ainsi ces quatre mots qui lui ressemblent et représentent sa gamme : **Amitié, Partage, Héritage et Hommage.**

HOMMAGE

HOMMAGE ROUGE



Un besoin de rendre Hommage !

Cépage : 100 % Marselan
Degré : 13 % Vol
**Température
de consommation :** 18°
Fût de chêne



Haut de gamme de nos cuvées, ce vin est né de l'envie de rendre hommage à la famille, aux amis, à la terre et à la vigne. Il en découle un supplément d'âme, le petit plus des grands vins, non formatés, personnels et intenses ! Attaque franche et force tranquille, belle rondeur, avec des notes épicées et une persistance de fruits noirs mûrs, le tout accompagné de tanins maîtrisés et d'une belle longueur en bouche ; voici quelques indices pour décrire ce vin, qui, en fait ne se décrit pas... Il se déguste !!!

Vin de gourmets, d'épicuriens, il accompagnera vos très bons repas, mais se dégustera aussi seul, pour ne passer à côté d'aucun arôme. Mariez le à des ris de veau aux morilles, ou à la meilleure pièce de boeuf de votre boucher, invitez le sur un grand roquefort ou sur un comté 25 mois, partout il vous comblera.

« À la famille, aux amis, à la terre et à la vigne.
En toute modestie, rendre cet hommage et transmettre... »
Gilles Rouchon

AMITIÉ

Au début il y a eu mes amis !

Des vins rouges, rosés ou blancs, frais, conviviaux, aux notes de fraise et de groseille, entre amis ou amoureux, sous la tonnelle, autour d'une salade, d'une grillade.



COTEAUX
DU
PONT
GARD

« L'amitié double les joies
et réduit de moitié les peines »
F. Bacon

AMITIÉ BLANC

Médaille d'Argent Vignerons indépendants 2011

Cépage : 100 % Muscat petits grains

Degré : 13 % Vol

Température de consommation : 10 à 12°

Dans sa robe franche, jaune aux reflets « vert d'eau », il présente, dans une douce intensité, des senteurs de fruits frais et de fleur d'oranger.

Très typé Muscat, acidulé, il dégage une minéralité légèrement fumée. Après oxygénation se font jour quelques notes végétales de chèvrefeuille...

Parfait pour l'apéritif, ce vin accompagnera à merveille une salade de Gambas aux poivrons grillés ou des cuisses de grenouilles relevées au gingembre, des sushis ou un carpaccio de truite saumonée.

AMITIÉ ROSÉ

Médaille de Bronze Vignerons indépendants 2010

Cépage : 100% Syrah

Degré : 13 % Vol

Température de consommation : 10 à 12°

Nanti d'une robe vieux rose soutenu aux reflets pourpres et orangés, il offre de prime abord, et dans une bonne intensité, des senteurs gourmandes de petits fruits secs que l'on retrouve en bouche doublées d'une sucrosité qui rappelle les « sucres de foire » de notre enfance.

C'est un vin idéal pour un apéritif entre amis, fraîcheur et équilibre sont ses maîtres mots ! Il sera le compagnon de vos salades estivales, de vos entrées froides à base de poisson, de légumes ou de viande (pêches au thon, flan de courgettes, tian d'aubergines).

AMITIÉ ROUGE

Médaille de Bronze Vignerons indépendants 2009

Cépage : 100 % Merlot

Degré : 13 % Vol

Température de consommation : 18°

Ce vin est d'une superbe couleur rouge cerise mûre. Avec son nez floral et fruité (fruits rouges) il excitera vos papilles et se révélera très aromatique grâce à ses notes de cassis et de poivron.

Plaisir et accord garantis en accompagnement de carpaccios, de tartares de boeuf, d'entrées froides ou chaudes (vols au vent, légumes farcis), de plats de résistance simples, de grillades ou de pierrades.

Puis vint l'envie de partager !

Rouges, rosés et blancs aussi, plus complexes et élaborés, aux parfums de fruits des bois, d'épices, d'agrumes, à partager, à faire découvrir à ceux que l'on apprécie. Ils serviront viandes rôties, poissons au four et fromages à pate molle.



COTEAUX
DU
PONT
DU
GARD

« Le bonheur le plus doux
est celui que l'on partage »
J. Delille

PARTAGE BLANC

Médaille d'Argent Jeunes Agriculteurs 2010

Cépage : 100 % Viognier

Degré : 13 % Vol

Température de consommation : 10 à 12°

Robe jaune très franche. Floral (fleurs blanches) au nez. Belle acidité, belle rondeur et belle longueur en bouche. Il dégage des arômes de fruits jaunes exotiques et des notes d'amande douce.

Très équilibré et peu acide, il se mariera idéalement avec un steak de la mer au barbecue, une dorade au fenouil, un millefeuille de brandade ou des cuisses de grenouilles mais aussi vos fromages de brebis ou de chèvre.

PARTAGE ROUGE

Cépage : 100 % Cabernet Sauvignon

Degré : 13 % Vol

Température de consommation : 18°

Ce vin rouge sombre aux reflets violets, prendra sa plénitude au fil du temps. Un vrai Cabernet-Sauvignon, vif en bouche et aux tanins fondus, il révélera un nez de sous-bois feuillus avec des notes de petits fruits rouge et d'épices douces et une finale rappelant le Panétone Italien.

Avec une bouche pleine et longue, il accompagnera avec majesté vos fromages, vos viandes ou vos salades gourmandes : Salade Périgourdine, pintade aux choux, poulet Basquaise, rôti de porc au caramel, pavé d'autruche.

LES PASSEERONS ROUGE

Cépage : 100 % Marselan

Degré : 13 % Vol

Température de consommation : 18°

Robe rouge rubis tirant sur la violine, nez de fruits rouges, d'épices, très fruité et frais en bouche, vivace et net.

Sans élevage bois, sans fioritures, ce vin se veut juste l'expression du cépage, du terroir et du savoir faire. Il sera à l'aise partout, apéritif, charcuterie, grillades, plats mijotés (sauf gibier), fromages (hormis les plus forts en goût).

Une tradition, un Héritage !

Blancs et rouges, des vins de tradition, travaillés et riches, passés en fût ; ils ont le tanin souple, la longueur en bouche et les arômes de fruits murs, pour les bons repas de famille, les grands amis, les amateurs. Ils sublimeront gibiers, poissons en sauces, et fromages de chèvre.



« Un esprit ne peut être en
bonne santé que s'il se nourrit
de l'héritage du passé »
J. Diaz

HÉRITAGE BLANC

Médaille d'Argent Vignerons Indépendants 2013

Cépage : 100 % Chardonnay

Degré : 13 % Vol

Température de consommation : 10 à 12°

Fût de chêne

Après un passage de 3 mois en barriques de chêne il acquiert une couleur jaune aux reflets or et un nez subtil et élégant de flore automnale et d'ananas caramélisés. Le bois est bien fondu et apporte souplesse et volupté, il révèle en bouche des senteurs de vanille torréfiée.

Tout simplement nature à toute heure, il sera aussi à l'aise avec des coquilles St Jacques ou un homard Thermidor qu'avec un poulet aux langoustines, un bar au beurre blanc ou des suprêmes de volailles aux morilles. N'hésitez pas non plus à le déguster en accompagnement de vos fromages persillés.

HÉRITAGE ROUGE

Médaille de bronze Vignerons Indépendants 2015

Médaille d'Or IGP de France 2016

Fût de chêne

Cépage : 100 % Marselan

Degré : 13 % Vol

Température de consommation : 18°

Dans sa robe sombre aux reflets de cerise noire, ce vin réuni beaucoup de qualités ; il est puissant, coloré et aromatique. Un nez de fruits noirs confits (cerise) avec des notes de Moka et de fruits secs grillés, une bouche aux saveurs compotées et confites, où l'on retrouve le Moka, des tanins maîtrisés et souples et une belle longueur.

Parfaitement à l'aise dans de nombreuses combinaisons, ce vin accompagnera vos plats en sauces tels que la gardianne de taureau, la pintade au safran ou un filet mignon aux cèpes, mais aussi vos viandes rôties ou grillées et vos tournedos ou côtes de boeuf. Il sera évidemment un compagnon de premier choix pour vos fromages.

VINS D'APÉRITIF



CARTAGENE AMBREE

Médaille d'Argent Jeunes Agriculteurs 2010
Médaille d'Or Vignerons indépendants 2017 (Cartagène Ambrée)

Spécialité régionale la Cartagène Ambrée est élaborée à partir de jus de raisins de cépage Marselan macérés dans l'alcool durant six mois minimum. Servie très fraîche en apéritif ou en digestif elle délivrera son subtil goût de fruits secs. Nous vous recommandons d'essayer de la conserver, la faire vieillir la rendra meilleure encore.

CARTAGENE BLANCHE

Spécialité régionale la Cartagène Blanche est élaborée à partir de jus de raisins de cépage Muscat macérés dans l'alcool durant six mois minimum. Servie très fraîche en apéritif ou en digestif elle délivrera son subtil goût de coings et de poire. Nous vous recommandons d'essayer de la conserver, la faire vieillir la rendra meilleure encore.

VIN DE CITRON

Fabriqué à partir d'une macération de citrons frais non traités dans le vin blanc de muscat, le vin de citron révélera une grande fraîcheur acidulée et une finale vanillée due à la macération de gousses de vanille. Vous pourrez le déguster en apéritif et en trou normand, il sera aussi très désaltérant dans 2/3 d'eau gazeuse glacée.



Mas des
Plantades

110 Chemin des Plantades
30300 BEAUCAIRE

Gilles Rouchon
06 22 40 92 39 ou 04 66 59 35 28

contact@masdesplantades.com
www.masdesplantades.com

