

# MAS ARUM

**Nom commercial** : MAS ARUM

**Appellation** : Côtes du Rhône

**Couleur** : blanc

**Mentions légales** : mise en bouteille à la propriété

**Millésime** : 2005

**Terroir** : argilo-calcaire

**Age des vignes** : 40 ans et plus.

**Cépages** :

Grenache blanche 50 %

Ugni blanc 30 %

Clairette 20 %

**Vinification** : La vendange récoltée à la main et est pressée directement. Seules les premières presses sont retenues pour l'élaboration de ce vin.

La vinification, qui se déroule exclusivement en phase liquide se fait en fût de chêne de 1 à 3 vins. Les fermentations durent en général 2 mois mais pour le millésime 2005 elles se sont achevées en janvier de cette année. Les vins ainsi obtenus sont ensuite élevés sur lies jusqu'à leur mise en bouteille.

**Commentaires de dégustation** : ce vin d'une robe jaune dorée aux reflets cristallins. Au nez, les arômes de torréfaction et de pain grillé précèdent d'autres plus douces de banane et de mangue. En bouche, le bois, se fait plus discret et subtil. C'est un vin expressif élégant et très long à la finale chaleureuse qui lui confère un potentiel de garde de plusieurs années.

Personne à contacter : Caroline Bonnefoy

00 33 6 87 14 21 48

maison-phetisson-bonnefoy@wanadoo.fr

