

GILLES MASSON, Vigneron

"Ce vignoble, cette cave, ces vins, sont le résultat d'une magnifique aventure humaine ; c'est l'histoire de dizaines de personnes qui ont réuni leur énergie et leur passion. Je suis heureux et fier d'être au cœur de cette aventure."



Un Domaine

Le Domaine Masson se trouve au cœur de l'appellation "Coteaux Varois en Provence",

à mi-chemin entre Nice et Aix-en-Provence. Niché au milieu des bois, cet écrin de vignes s'étend sur plus de vingt hectares au pied du massif du Bessillon.

Ici, il y a dans l'air comme un parfum de thym, de mousse et d'écorce. Au loin, le geai des chênes "cajole". La terre ocre rouge retient l'eau de la dernière ondée. C'est là que s'élabore ce vin noble.

DOMAINE
MASSON
Vin de Provence depuis 2016

CAVE

📍 909 Route de Bras
83119 Brue-Auriac
☎ 04 94 80 09 49

SIÈGE SOCIAL

📍 1014, chemin du Gavelier
83119 Brue-Auriac - France
☎ 06 15 50 29 21
✉ info@domainemasson.fr



Ne pas rester sur le voie publique. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. © réation - sub - con /

DOMAINE
MASSON
Vin de Provence depuis 2016



Le *Domaine*

VENDANGES

Récolte à parfaite maturité, cueillette nocturne destinée à préserver la fraîcheur des grains.



PRODUCTION

Petit rendement de 50 hl par hectare et vieilles vignes donnant environ 40 000 bouteilles à majorité de vins rosés.

CÉPAGES

Grenache, Syrah, Cinsaut, Cabernet-Sauvignon, Rolle. Vignoble âgé de 15 à 50 ans.

TERROIR

Situé à 350 mètres d'altitude et enclavé dans un cirque naturel de collines provençales, bénéficiant de l'ensoleillement et du souffle des vents méditerranéens.

CULTURE

Culture respectant le terroir selon les pratiques viticoles respectueuses de l'environnement et certifiées en agriculture biologique.

VINIFICATION

Opérée de manière traditionnelle avec maîtrise des températures sous la surveillance avisée de Nathalie, oenologue au domaine.



Nos *Vins biologiques*



LES VINS BLANCS *

CUVÉE MASSON

Vin frais et vif de couleur claire aux reflets vert tendre, le blanc affirme un nez complexe de poire et d'abricot, agrémenté d'une note florale. Des arômes de fruits exotiques et d'agrumes se prolongent en bouche.

80 % Rolle, 20 % Grenache blanc.

CUVÉE ETUDE

La fermentation et l'élevage en fûts d'acacia va conférer à ce vin blanc de caractère des notes florales, épicées et une belle ampleur en bouche. Une série limitée pour accompagner des instants gourmands.

Rolle 70 %, Grenache blanc 30%



LES VINS ROUGES *

CUVÉE MASSON

De belle couleur grenat aux reflets violines, le rouge Domaine Masson présente un nez de fruits des bois et de délicates notes de garrigue. Sa bouche, ronde et soyeuse, est soulignée d'arômes de framboise et réglisse.

Grenache 60%, Syrah 40%.

CUVÉE ETUDE

Ce vin à la robe profonde offre un nez expressif de fruits noirs, d'épices et d'arômes, une bouche riche et structurée, ample avec une finale délicatement vanillée. Elevé en fûts de chêne pendant 9 mois, il garantit une garde d'au moins 5 ans.

Grenache 50%, Syrah 30 %, Cabernet sauvignon 20%

LES VINS ROSÉS *

CUVÉE MASSON

Robe limpide à la couleur tendre et nacrée aux arômes de fruits frais, le rosé exalte un nez fin aux notes subtiles de pêche et de zeste d'agrumes. Une bouche gourmande et charnue offre une finale rafraîchissante.

Grenache, Syrah et Cinsault

CUVÉE ETUDE

Un rosé qui tient son originalité de la fermentation et de l'élevage en fûts d'acacia. Ses arômes complexes d'épices et de miel, sa sucrosité et sa richesse en bouche le rendent apte à accompagner l'apéritif et les plats d'un repas raffiné.

Grenache 60%, Syrah 30 %, Cinsaut 10%

