

Le Mas Angel est situé sur l'appellation d'origine contrôlée (A.O.C) Faugères, en région Languedoc-Roussillon, dans **le Parc régional du Haut Languedoc**.

Basé sur la partie la plus haute du vignoble de Faugères (alt. 400m), **cela permet d'avoir des amplitudes thermiques qui favorisent les arômes et l'équilibre du vin.**

A cette altitude, le sol est principalement constitué d'un sol pierreux de schiste, facteur essentiel du terroir qui apporte complexité et minéralité au vin. Il accumule la chaleur la journée et la restitue la nuit.

On y trouve une garrigue riche et parfumée avec une faune sauvage très présente.



AOP
Faugères
Rouge
Languedoc

* Cépage

Carignan 60% - Grenache 40%

* Description

1 mois de macération en cuve inox avec levures indigènes et un an d'élevage en barrique de troisième passage.

* Dégustation

Subtil équilibre entre finesse et tension, un fruit croquant et des tanins ciselés caractérisent le Prestige 2016, un vin... qui fait saliver !

* Accords mets & vins

Très intéressant à déguster des maintenant, il appréciera de vieillir en bouteille.