

Plein Sud 2020

Cépages : Syrah 100%

Vinification : Traditionnelle en cuve Inox

Elevage : Pas d'élevage

Conservation : A boire dès à présent.

Dégustation : La cuvée Plein Sud 2020 est une cuvée qui dévoile une belle robe sombre et limpide. Le premier nez dévoile des notes subtiles de pivoine. L'aération laisse apparaître une touche d'eucalyptus et de chocolat au lait. La syrah est ici assagie, épanouie. La bouche est soyeuse et élégante dominée par la cerise et la vanille, avec des tanins soyeux. Un vin sur le fruit, accessible, désaltérant. Cette cuvée est à boire à température, de la cave ou légèrement rafraîchie.

Idéal avec : Des viandes blanches, des viandes grillées et un bon fromage ou de la cuisine asiatique.



« Les MEMOIRES » 2017

Casanova

Médaille d'Or Concours des Vignerons Indépendants 2022

Médaille d'Or Concours Terre de Vin 2022

Top 100 Vins du Languedoc 2022

Cépages : Carignan 100%

Vinification : Macération Carbonique

Elevage : 8 mois en fût de Chêne

Conservation : A boire dès maintenant, peut se conserver 2 à 3 ans dans une bonne cave.

Dégustation : Cette cuvée dévoile une robe rubis profonde et lumineuse. Le 1er nez de ce millésime exceptionnel est dominé par des épices et des notes de garrigue, relayées après aération par la confiture de mûre. L'ensemble est accompagné par une touche camphrée qui apporte fraîcheur et complexité. La bouche est portée par une belle acidité. Les tanins sont fins, le toucher en bouche soyeux. Le fruité, encore bien présent, laisse sa place progressivement au tabac blond, à la vanille et même à une pointe gourmande de chocolat.

Idéal avec : Un lapin à l'estragon, un poulet basquaise, un magret de canard sauce aux Airelles



Roi Patriote 2017

Médaille d'Or Concours Terre de Vin 2023

Cépages : Merlot – Cabernet Sauvignon – Cabernet Franc (60%) Grenache – Syrah – Tannât (40%)

Vinification : Traditionnelle en cuve Inox

Elevage : 8 mois en fûts de chêne

Conservation : Cette cuvée est à boire carafée où à conserver entre 5 et 10 ans dans une bonne cave.

Dégustation : Ce millésime présente une robe encore très sombre et brillante, signe d'une grande concentration. Les notes boisées apportées par l'élevage sont bien intégrées et laissent la place aux fruits rouges et noirs (framboise et mûre). L'ensemble est réhaussé par une touche épicée (poivre et cannelle). La bouche est charnue, goûteuse, pleine et suave. Le cabernet sauvignon, majoritaire dans l'assemblage, montre ici sa grande aptitude au vieillissement.

Idéal avec : Une viande d'agneau cuite en cocotte, un brie de Maux bien affiné ou des copeaux de parmesan à l'apéritif



Roi Patriote 2018

Médaille d'Or Vignerons Indépendants 2023

Cépages : Merlot – Cabernet Sauvignon – Cabernet Franc : (60%) Grenache – Syrah – Tannât (40%)

Vinification : Traditionnelle en cuve inox

Elevage : 8 mois en fût de chêne

Conservation : Cette cuvée est à boire carafée ou à conserver entre 5 et 10 ans dans une bonne cave.

Dégustation : Ce millésime présente une belle robe sombre aux reflets pourpres. Le nez est encore frais et charmeur malgré ses 5 années au compteur : fruits rouges (mûres et framboises) réhaussés de cacao, de vanille et de cannelle. La bouche a gardé une belle acidité : la signature des beaux cabernet-sauvignon ! Ce vin a encore de belles années devant lui.

Idéal avec : Une belle côte de bœuf ou un gigot d'agneau de 7 heures.

ECCE VINO 2018 Première Cuvée

Médaille d'Or concours Mondial Féminale 2023

Médaille d'Or concours Mondial Féminale 2021

Médaille d'Or concours de la revue Terre de Vin 2021

Cépage : Cabernet Sauvignon - Vieux Grenache - Morastel

Vinification : Traditionnelle cuve Inox

Elevage : 12 mois en fût de Chêne

Conservation : A boire dès maintenant carafé et se conserve entre 5 et 10 ans dans une bonne cave.

Dégustation : Ecce Vino 2018 n'est pas le vin le plus puissant du Mas de Martin, mais certainement le plus élégant, le plus racé et le plus complexe. Rien ne lui a été refusé pour l'assemblage et l'élevage, d'où un classement en IGP Saint Guilhem le Désert et non en AOP Grès de Montpellier. Assemblage des fûts les plus harmonieux de vieux Grenache, de Cabernet Sauvignon et de Morastel. Ecce Vino 2018 dévoile une robe sombre, un nez captivant de truffe, de poivre de Timur, de cerise noire, mais aussi une composante florale très élégante. La bouche est veloutée, avec des tanins finement ciselés. Un tranchant qui surprend les connaisseurs des vins du Languedoc. C'est le mariage idéal entre intensité et fraîcheur. Ce 2018 est indéniablement taillé pour la garde, raffiné, sensuel et pur. Un vin exceptionnel pour vos moments d'exception !

Idéal avec : Un magret de canard mariné au miel, colombo de bœuf



Ecce Vino 2020

Cépages : Cabernet Sauvignon – Vieux Grenache – Morastel

Vinification : Traditionnelle en cuve Inox

Elevage : 12 mois en fût de chêne

Conservation : A boire dès à présent mais peut se conserver entre 5 et 10 ans dans une bonne cave.

Dégustation : Ecce Vino 2020 dévoile une robe sombre. Le morastel apporte un éclat aromatique et de la fraîcheur. Le grenache et le cabernet construisent une bouche pleine et racée. Le boisé est plus fondu que sur le premier millésime et rendra l'approche moins clivante.

Idéal avec : Un magret de canard mariné au miel, colombo de bœuf



MAS DE
MARTIN



MAS de MARTIN

Marie-Christine et Maurice Florent
34160 Saint Bauzille de Montmel

contact@masdemartin.fr

www.masdemartin.fr

Facebook : mcflorent

04 67 86 98 82

ULTREÏA 2016

★ au Guide Hachette 2020

Médaille d'ARGENT Concours Mondial de Bruxelles 2020

Cépages : Grenache 30% - Syrah 70%

Vinification : Traditionnelle en cuve inox

Elevage : 18 mois en fût de chêne neuf

Conservation : Cette cuvée est à boire carafée. C'est un vin de garde, à conserver jusqu'à 10 ans dans une bonne cave.

Dégustation : Il s'agit d'une « cuvée de garde ». La robe grenat est intense, profonde et concentrée. Un bouquet presque envoûtant par la puissance et la douceur de ses arômes confiturés (cerise noire, coulis de mûre), complété par un registre lactique crémeux et de fines épices douces. Franche et onctueuse, l'attaque se voit suivie d'un milieu de bouche accordant au fruit une place primordiale (framboise, cerise, fraise). Les tanins se montrent assagis et lissés et un sentiment de plénitude envahit une finale gourmande et savoureuse, dotée d'un beau gras.

Idéal avec : Une côte de bœuf d'Aubrac et sa poêlée de cèpes ou du gibier

ULTREÏA 2017

AOP languedoc

Top 10 des Grès de Montpellier 2021

Médaille d'Or Concours Féminale 2022

Cépages : Grenache 30% - Syrah 70%

Vinification : Traditionnelle en cuve inox

Elevage : 18 mois en fût de chêne neuf

Conservation : Cette cuvée est à boire carafée. C'est un vin de garde, à conserver jusqu'à 10 ans dans une bonne cave.

Dégustation : Ce millésime dévoile une robe sombre avec des reflets grenats. L'élevage est encore perceptible mais les notes de cèdre et de vanille de Madagascar se marient admirablement au cassis, à la mûre et aux notes de figue blanche de cet assemblage de syrah et de grenache. En bouche, les tanins ciselés confèrent un superbe équilibre à ce vin élégant et puissant à la fois.

Idéal avec : Un canard à l'orange, un magret au miel de romarin, un cari d'agneau à la réunionnaise



VENUS 2017

Médaille d'Or Concours Terre de Vin 2022

Médaille Argent Concours Mondial de Bruxelles 2022

Cépages : Grenache 50% - Syrah 50%

Vinification : Traditionnelle en cuve inox

Elevage : 8 mois en fût de chêne

Conservation : Cette cuvée est à boire carafée ou à conserver entre 5 et 10 ans dans une bonne cave.

Dégustation : La cuvée VENUS 2017 est une cuvée qui dévoile une robe rubis profonde et brillante avec quelques reflets bleutés. Le 1er nez est délicat, presque floral. A l'aération, des notes plus puissantes de sous-bois, d'eucalyptus, de cerise confite et même de gentiane font leur apparition. Les années d'élevage en fût puis en bouteille ont permis aux tanins de se fondre. Ces tanins dociles lui confèrent une très bonne longueur en bouche. La bouche est aujourd'hui soyeuse, avec une belle fraîcheur sur la finale. Ce vin est à son apogée.

Idéal avec : Du gibier à plumes, un bœuf bourguignon

VENUS 2018

Cépages : Grenache 50% - Syrah 50%

Vinification : Traditionnelle en cuve inox

Elevage : 8 mois en fût de chêne

Conservation : Cette cuvée est à boire carafée ou à conserver entre 5 et 10 ans dans une bonne cave.

Dégustation : Ce millésime dévoile une belle robe rubis. Le 1er nez est dominé par les épices et la garrigue. Après quelques minutes, la confiture de mûre et de cerise noire se dévoile à l'aération. La bouche est suave, soyeuse, encore pleine et juteuse avec une belle finale mentholée. Un vin à pleine maturité à déguster confortablement installé devant un feu de cheminée cet hiver !

Idéal avec : Du rôti, des grillades ou un dessert

Grand Rosé 2023

Médaille Argent Concours Terre de Vin 2024

Cépages : Syrah 50% - Grenache 50%

Vinification : Pressurage direct Fermentation à basse température

Conservation : Cette cuvée est à boire dès à présent.

Dégustation : Ce millésime dévoile une belle robe framboise. La bouche et le nez sont gourmands sur des notes de fruits rouges qui invitent à la dégustation.

Idéal avec : Un barbecue ou à l'apéritif



Grand Rosé 2022

Médaille d'Argent Concours Terre de Vin 2023

Cépages : Grenache 50% - Syrah 50%

Vinification : Pressurage direct - Fermentation à basse température

Conservation : Cette cuvée est à boire dès à présent

Dégustation : Ce millésime dévoile une belle robe pâle, à teinte de Pomelo. Le nez d'agrumes et de fraise est gourmand. La bouche est douce et acidulée, tout en délicatesse. Un joli rosé qui a trouvé le juste équilibre entre fraîcheur et rondeur.

Un vin très féminin et dans l'air du temps.

Idéal avec : Un barbecue ou à l'apéritif

Encosta 2022

Cépages : Alvarinho 50% - Grenache blanc 50%

Vinification : Traditionnelle en cuve inox

Elevage : Sur lies

Conservation : Cette cuvée est à boire dès à présent.

Dégustation : La cuvée Encosta se nomme ainsi en hommage aux 30 ans de travail de Victor dans nos vignes, qui avait ainsi surnommé cette parcelle de ce mot en portugais. Nos recherches nous ont amenés à un assemblage de Grenache blanc, cépage traditionnel du Languedoc, et d'Alvarinho, un cépage réputé du Portugal pour ses qualités gustatives très minérales et fruitées. Nous avons recherché la fraîcheur et l'élégance. Cette cuvée réussie à allier délicatesse et caractère, présentant une belle robe cristalline aux reflets verts. On apprécie particulièrement le nez de fruits à chair blanche et la texture en bouche.

Idéal avec : Un filet de cabillaud au citron et au thym, loup en croûte de sel



Luxure 2019

Cépages : Vieux grenache 100%

Vinification : Traditionnelle en cuve inox

Elevage : 24 mois en fût de chêne

Conservation : Cette cuvée est à boire dès à présent ou à conserver entre 5 et 7 ans dans une bonne cave.

Dégustation : La cuvée Luxure 2019, limitée à 1000 bouteilles, est un remake de la première cuvée en 2011. Cette cuvée emblématique est issue de vendanges tardives de vieilles vignes de grenaches et élevée en barrique. Nous obtenons ce nectar soyeux qui dégage des arômes complexes de confiture de coing et de figue. Cette cuvée est à boire à température de la pièce.

Idéal avec : En apéritif ou avec des desserts, melon ou gâteau au chocolat

