



Le Grand Plagnol  
30129 Manduel  
<https://masdesbressades.com/>  
+33 4 66 01 66 00

# ABEVER

VINOS FINOS EUROPEOS



Cyril Marès

*Mas des Bressades*

## LGP Gard Les Vignes de mon Père

Tipo de vino: Tinto seco  
Variedades de uva: 70% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah  
Añada: 2021  
Alcohol: 14.5%  
Formato: 750 ml  
Cierre: Corcho natural



### La Bodega

Mas des Bressades se encuentra en la apelación Costières de Nîmes, en el sur del valle del Ródano. Se extiende a través de 45 hectáreas al norte de la Camarga, donde las vides se plantan a una altitud de setenta metros en suelos silíceos cubiertos de guijarros enrollados. La palabra *bressades* proviene del dialecto provenzal y significa *sacudir*, porque el fuerte viento *Mistral*, típico de la región en invierno y primavera, suele alcanzar los 100 km/h, llegando a veces hasta los 140 km/h.

Cyril siempre ha vivido entre las viñas y los huertos de su padre Roger. Después de estudiar agronomía, viticultura, y enología en Montpellier, viajaba a otros continentes antes de hacerse cargo de la finca. Cyril regresó a Mas des Bressades en 1996. Volviendo por la pasión por el vino y por el terroir de Mas des Bressades, su objetivo es preservar en la mayor medida posible el potencial de calidad del terroir respetando al mismo tiempo las vides y el suelo. "Busco en cada vino la armonía entre los diversos orígenes y componentes del vino para que cada uno sienta mientras lo bebe el placer que tuve en elaborarlo."

### El Vino

Los viñedos de Mas des Bressades están situados en la soleada parte sur del valle del Ródano. Los viñedos están cubiertos de los *galets roulés* (guijarros enrollados) típicos de esta zona.

Las vides de Cabernet Sauvignon que producen las uvas para esta cuvée fueron traídas de Burdeos y plantadas por el padre de Cyril, Roger, en la década de 1970, de ahí el nombre del vino que significa "las vides de mi padre".

Tras un suave prensado, el mosto se traslada junto con los hollejos a cubas de hormigón donde tiene lugar una fermentación lenta de cinco semanas. El vino joven se trasiega y se deja reposar unos meses en cubas de hormigón antes de pasarlo a barricas de roble (nuevas y de primer uso) durante un año antes de su embotellado.

En nariz, Les Vignes de mon Père exhibe aromas de cereza negra y cassis, especias orientales, cacao, y tabaco maduro. La riqueza de la Syrah, reforzada por la estructura de la Cabernet Sauvignon, se combinan para crear un vino suntuoso con profundidad de sabor y estructura.