



MAS DES TINES

Euro Picnic at the Wine Estate

Today's program

Welcome and Presentation

Tasting of selected wines, accompanied by homemade gratons and gougères to awaken your senses.

Visit to the Estate

An educational walk through our vineyards, followed by the discovery of our cellar, where the magic of winemaking comes to life.

Gourmet Picnic

Savor a typically Burgundian menu in an idyllic setting:*

Starter: Burgundy Snails or Parsley Ham

Dish: Eggs in Meurette

Cheese: Selection of local goat cheeses

Dessert: Burgundy Sweets

Hosting Options

Hotel des Vignes* in JULIENAS

2 km from the estate

Telephone: 04 74 04 43 70

Auberge du Paradis in SAINT AMOUR

1 km from the estate

Telephone: 03 85 37 10 26

Hôtel de la Barge* in CRECHE SUR SAONE

5 km from the estate

Telephone: 03 79 35 00 08

GEORGE BLANC*** in VONNAS

25 km from the estate

Telephone: 04 74 50 90 90

Domaine Du Mas Des Tines

Saint-Amour Rouge 2021

Région : Beaujolais

Appellation : Saint-Amour

Couleur : Rouge

Millésime : 2020

Cépages : Gamay (100%) Certification HVE niveau 3

Alcool : 13,3 %

Contenance : 75 cl

Allergènes : Aucun allergènes identifiés

ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles et mécaniques.

Egrappage partiel, Fermentation en cuve inox
thermo•régulée.

DÉGUSTATION

OEIL : Couleur rubis, intense, reflets grenat.

NEZ : Harmonieux, persistant, généreux arômes de fruits noirs,
subtils arômes de mûre, subtils arômes de café.

BOUCHE : Vive, intense, pleine, légères notes de fruits cuits,
subtiles notes de groseille, subtiles notes de poivre
noir, tanins charnus, dur, corps structure, forte intensité,
bonne persistance.

SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 10•° et 15•°

GARDE : A consommer entre 2021 et 2026

ACCORDS METS ET VINS : Fromages de caractère, Onglet,
Cailles rôties, Poulet roti, Lapin à la moutarde

Domaine Du Mas Des Tines

" A La Folie "

Saint-Amour Rouge 2020

Région : Beaujolais

Appellation : Saint-Amour

Cuvée : " A La Folie "

Couleur : Rouge

Millésime : 2020

Cépages : Gamay (100%) certification H.V.E niveau 3

Alcool : 13,5 %

Contenance : 75 cl

Allergènes : Aucun allergène identifié

SOLS CAILLOUTEUX AVEC PIEMONTS

ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles et mécaniques.

Egrappage partiel, Fermentation en cuve inox,

Fermentation malolactique.

Autre.

DÉGUSTATION

OEIL : Couleur pourpre, profonde, reflets grenat.

NEZ : Complexe, légers arômes de réglisse, généreux arômes de fruits noirs, subtils arômes de cacao.

BOUCHE : Profonde, généreuse, soyeuse, légères notes de cerise kirchée, subtiles notes de café grillé, tanins élégants, tanins patinés, tanins ronds, rond, corps structuré, bonne intensité, longue persistance. Fin de bouche persistante et soyeuse

SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 10° et 16°

GARDE : A consommer entre 2021 et 2024

ACCORDS METS ET VINS : Tapas, Terrine de campagne, Viandes rouges en sauce, Filet mignon de porc, Navarin d'agneau

Domaine Du Mas Des Tines

Cote De Besset

Saint-Amour Rouge 2020

Région : Beaujolais

Appellation : Saint-Amour

Cuvée : Cote de Besset

Couleur : Rouge

Millésime : 2020

Cépages : Gamay (100%)

Alcool : 14,1 %

Contenance : 75 cl

Allergènes : Aucun allergène identifié

ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles et mécanique.

Egrappage total, Fermentation en cuve inox thermo régulée,

Macérations carbonique totale, Fermentation

Malolactique.

DÉGUSTATION

OEIL : Couleur cerise, profonde, reflets cerise.

NEZ : Élégant, arômes de fruits rouges, arômes de fruits murs,
arômes de bonbon anglais.

BOUCHE : Tendue, intense, ample, notes de cerise kirchée,
notes d'épices, notes de fumet, tanins fermes, tanins
charnus, rond, corps structure, forte intensité,
longue persistance.

SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 12•< et 15•<

GARDE : A consommer entre 2022 et 2027

ACCORDS METS ET VINS : Boeuf bourguignon, Fromages de
caractère, Entrecôte grillée, Côtelette de porc,
Poulet roti

Domaine Du Mas Des Tines

Vieilles Vignes

Saint-Amour Rouge 2020

Région : Beaujolais

Appellation : Saint-Amour

Cuvée : vieilles vignes

Couleur : Rouge

Millésime : 2020

Cépages : Gamay (100%) CERTIFICATION HVE NIVEAU 3

Alcool : 13,8 %

Contenance : 75 cl

Allergènes : Aucun allergène identifié

ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Egrappage total, Fermentation en cuve inox thermo régulée,

Macération pré-fermentaire à froid. Elevage en cuve inox.

DÉGUSTATION

OEIL : Couleur cerise, soutenue, reflets pourpres.

NEZ : Etoffe, type, subtils arômes de violette,

subtils arômes de réglisse,

arômes d'amande, subtils arômes de réglisse,

subtils arômes de caramel au beurre sale.

BOUCHE : Vive, intense, dense, généreuses notes de

cerise kirchée, légères notes d'épices, longs, rond,

corpstructure, bonne intensité, longue persistance.

SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 13°C et 17°C

GARDE : A consommer entre 2021 et 2026

ACCORDS METS ET VINS : Filet mignon de porc,
Côte d'agneau, Bécasse, Pintade, Boeuf bourguignon

Domaine Du Mas Des Tines

Bourgogne Blanc 2020

Région : Bourgogne

Appellation : Bourgogne

Cuvée : la Croix des Batailles

Couleur : Blanc

Millésime : 2020

Cépages : Chardonnay (100%) Certification HVE niveau 3

Alcool : 13,8 %

Contenance : 75 cl

Allergènes : Aucun allergène identifié

ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles et mécaniques.

Fermentation en cuve inox, Fermentation en cuve inox thermo régulée.

Sols argileux.

DÉGUSTATION

OEIL : Couleur dorée, brillante, reflets dorés.

NEZ : Généreux, beurre, subtils arômes de fleurs jaunes, arômes de lys, arômes de poire, arômes de toasté.

BOUCHE : Gourmande, généreux, ample, notes de tilleul, légères notes de fruits frais, subtiles notes de pêche, rond, légèrement minérale, corps structure, bonne intensité, bonne persistance.

SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 7°C et 10°C

GARDE : A consommer entre 2021 et 2026

ACCORDS METS ET VINS : A vocation apéritives, Langoustines, Moules marinières, Poissons crus, Escalope de veau

Domaine Du Mas Des Tines

Vieilles Vignes

Pouilly•Fuissé Blanc 2023

Région : Bourgogne

Appellation : Pouilly•Fuissé

Cuvée : vieilles vignes

Couleur : Blanc

Millésime : 2023

Cépages : Chardonnay (100%) SOLS ARGILO-CALCAIRE

Alcool : 13,7 %

Contenance : 75 cl

Allergènes : Aucun allergène identifié
certification HVE niveau 3

ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges mécanique.

Fermentation en fut de chêne,

DÉGUSTATION

OEIL : Couleur dorée, éclatante, reflets jaune vert.

NEZ : Beurre, type, arômes de poire,
arômes de fruits blancs, arômes de toasté,
arômes de craie, arômes de minéral.

BOUCHE : Complexe, riche, subtiles notes de poire,
subtiles notes de pierre à fusil, rond, minéral, corps
structure, bonne intensité, longue persistance

SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 8°C et 13°C

GARDE : A consommer entre 2023 et 2028

ACCORDS METS ET VINS : Carpaccio de Saint-Jacques,
Poissons à la crème, Poissons crus, Filet mignon de
porc, Poularde