



VALCARES 2019

Dénomination du vin : Mas de Valérieole – Valcarès –

IGP Pays des Bouches-du-Rhône – TERRE DE CAMARGUE

Couleur : blanc

Cépages : cépage pur, Chardonnay

Agriculture Biologique

Degré : 12.5%vol

Sol : Terre calcaire, d'argile, de sable et de limon déposés par le Rhône

Vinification : 60% vinifié en cuve et 40% en barrique

Elevage : les 40% vinifiés en barrique sont ensuite élevés sur lies durant 4 mois

Bouteille : bordelaise « Elégance », 75cl.

Bouchon : 47 x 24 DIAM

Carton : 6 bouteilles debout

Mise en bouteille au domaine

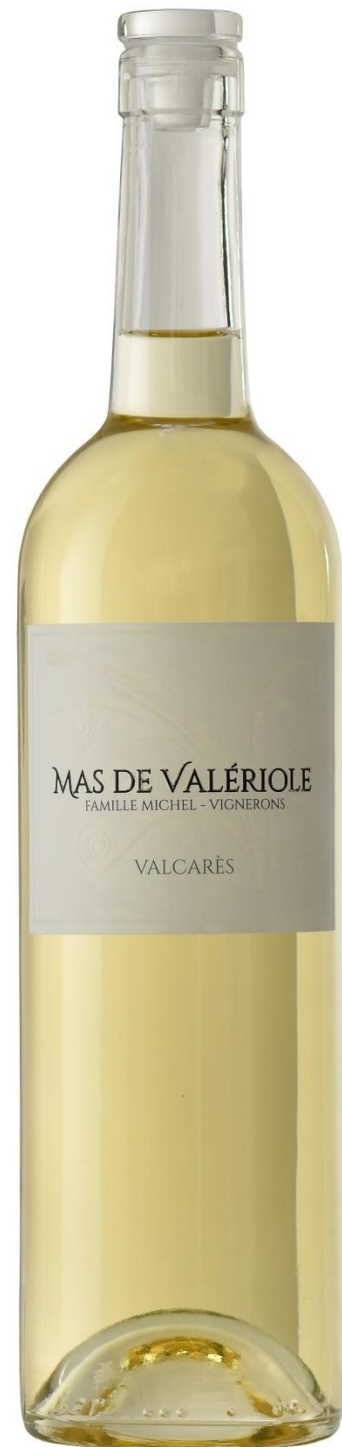
Dégustation : Robe pâle aux reflets dorés. Nez de fleur d'oranger, d'agrumes et de viennoiseries. . En bouche, notes florale, de beurre frais, finale douce. Sa bonne longueur révèle sa légère sucrosité.

Température de service : 12°

Alliance gastronomique : Valcarès accompagne le repas. Sauces aux champignons, volailles à la crème, poissons et coquillages cuisinés, mignardises.

Un petit rappel : Ce vin s'invite aussi à l'apéritif. Essayez-le sur une pintade nappée de sauce aux morilles ou bien sur une belle sole meunière ou bien encore avec une bourride de lotte.

Un vin élégant et complexe.



Service commercial : Simon Chiuppi
Portable : 06.78.29.32.14
Tél : 04 90 97 10 41
Fax : 04 90 97 01 78

Patrick MICHEL, vigneron
Gageron – RD 36b
13200 ARLES - CAMARGUE

E.mail : simon@masdevaleriole.com
www.masdevaleriole.com