



FANFARON 2021

Dénomination du vin : Valérieole – Fanfaron rouge
IGP Pays des Bouches-du-Rhône – TERRE DE CAMARGUE

Couleur : rouge
Degré : 13%vol

Cépages : 50% Merlot, 50% Cabernet-Sauvignon

Agriculture Biologique

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

Vendange : nocturne

Vinification : refroidissement de la vendange, macération pelliculaire pendant 4 jours à basse température, puis fermentation maîtrisée.

Bouteille : bordelaise Car

Bouchon : 44 x 24 DIAM

Carton : 6 bouteilles debout

Mise en bouteille au domaine

Dégustation : Robe rubis.
Nez parfumé et légèrement fumé aux notes de fraises des bois et de bourgeon de cassis.
Une attaque souple et élégante ouvrant sur des fruits noirs.
La finale reste fraîche et soyeuse.

Température de service : 16°

Alliance gastronomique : La charcuterie, les fromages de chèvre. bœuf grillé, agneau rôti.

*Un petit rappel : On imagine, une grande table de copains, du saucisson d'Arles, de belles entrecôtes grillées et du Pélaridon.
On imagine, à deux, dans un petit resto sympa, le bœuf est tendre et gouteux, on se régale avec le Fanfaron alors on commande du fromage pour finir la bouteille.*



Service commercial : Guilhem Journeau
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 :
commercial@masdevaleriole.com
www.masdevaleriole.com