



## **CHAM CHAM 2020**

**Dénomination du vin : Mas de Valérieole – CHAM CHAM**  
IGP Vin de Pays des Bouches-du-Rhône – TERRE DE CAMARGUE

Couleur : rouge

Cépages : 100 % Marselan, métis Grenache/Cabernet-Sauvignon

Degré : 14%vol

### **Agriculture Biologique**

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

Vendange : sélection parcellaire. Récolte à pleine maturité.

Vinification : macération à froid pendant 4 jours, puis fermentation à température maîtrisée suivie d'une seconde macération post-fermentaire de 15 jours.

Élevage : en fûts de 400 litres durant 24 mois

Bouteille : bourguignonne 75cl

Bouchon : 49 x 24 liège naturel certifié sans goût de bouchon

Carton : 6 bouteilles couchées

Dégustation : robe grenat.

Le nez est puissant et complexe. Il présente des notes d'épices, de cacao, de chocolat noir, de tabac et aussi de laurier, de bourgeon de cassis avec une pointe de menthe fraîche.

En bouche, des arômes de cannelle et de sous-bois viennent apporter à la complexité trouvée au nez. La bouche est ample, volumineuse et une certaine salinité accompagne la finale, qui est élégante et persistante.

Température de service : léger carafage, servir à 18°

Alliance gastronomique : daube de sanglier, gardianne de taureau, canard rôti, pavé de taureau AOP Camargue grillé, civet de chevreuil, chapon aux marrons.

*Regard : Cham-Cham c'est le charme, l'élégance et la puissance : à table, on ne pourra que le remarquer. Ses arômes embaument les verres, et sa complexité donne envie d'y revenir pour le comprendre entièrement. Compagnon de vos moments de fêtes, il sera, lui aussi, inoubliable.*



Service commercial : Guilhem Journeau  
Portable : 06.78.29.32.14  
Tél : 04 90 97 10 41

**Patrick & Maxime MICHEL, vignerons**  
**Gageron – RD 36b**  
**13200 ARLES – CAMARGUE- France**

E.mail :  
[contact@masdevalérieole.com](mailto:contact@masdevalérieole.com)  
[www.masdevalérieole.com](http://www.masdevalérieole.com)