



## **GUERITOU 2020**

Dénomination du vin : -**GUERITOU- Vin de France**

Couleur : rouge

Degré : 13.5%vol

Cépages : Assemblage 60 % Marselan / 40% Caladoc

**Agriculture Biologique– Cuvée sans soufre ajouté**

Sol : Argile et Alluvions calcaires déposées par le Rhône.

Vendange : Manuelle, tôt le matin.

Vinification : Fermentation levure indigène / Sans sulfites / Cuve béton thermo régulée / Fermentation à 23°C / Fermentation Malo lactique / Décuvage avant la fin de la fermentation / Pas de réintégration des presses.

Bouteille : Bourguignonne classique

Bouchon : Liège

Carton : 6 bouteilles couchées

Mise en bouteille au domaine

Dégustation : Notes de cerise, de violette et de fruits des bois accompagné d'un léger fumé et d'une pointe d'iode en finale.

Service : Aérer pendant 30 minutes puis servir à 16°

Alliance gastronomique : Apéritif dinatoire, Tapas, Planche de charcuteries et fromages à partager.

Un petit rappel : Elixir créé en l'honneur du fondateur du domaine, le Docteur François de Valeriolle qui saura prendre soin de tous vos maux.

Un vin sans sulfites et sans échec à boire avec Pierre, Paul, Jacques et ...  
Modération



---

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

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

E.mail : [simon@masdevaleriole.com](mailto:simon@masdevaleriole.com)  
[www.masdevaleriole.com](http://www.masdevaleriole.com)