



MAS DE VALÉRIOLE
FAMILLE MICHEL

CHAM-CHAM *rouge* 2021



Dénomination du vin : Cham-Cham Rouge – Mas de Valérieole
IGP Pays des Bouches du Rhône – Terre de Camargue

Couleur : Rouge

Cépages : 100% Marselan*

* *marselan* = *métis grenache noir & cabernet-sauvignon*

Degré : 14%vol

Agriculture Biologique

Sol : Calcaire & argile déposés par le Rhône

Vendange : Récolte à pleine maturité ; sélection parcellaire

Vinification : Macération à froid pendant 4 jours, fermentation à température maîtrisée, seconde macération post-fermentaire de 15 jours

Élevage : en fût de chêne français de 400 litres durant 18 mois

Bouteille : 75cl Bourguignonne

Bouchon : 49x24 Liège naturel certifié sans goût de bouchon

Carton : 6 bouteilles couchées

Dégustation : Nez complexe aux notes d'épices, cacao, tabac, laurier, bourgeon de cassis et une pointe de menthe fraîche. La bouche est ample, volumineuse, légèrement saline ; les arômes se retrouvent en bouche ; la finale est élégante et persistante.

Température de service : Carafage doux, servir à 18°C

Alliance gastronomique : Rôti de chevreuil, chapon rôti au confit de châtaignes, joues de taureau à la sauvagine, côte de taureau AOP Camargue grillée

Regard : Charme, élégance et puissance font de Cham-Cham rouge un vin qu'on ne pourra que remarquer. Ses arômes embaument les verres, 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
06.78.29.32.14
commercial@masdevaleriole.com

Patrick & Maxime Michel
Vignerons
Gageron - 13200 ARLES
CAMARGUE - France

Site internet :
www.masdevaleriole.com