



CHAM CHAM 2017

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

Couleur : rouge

Cépages : cépage pur 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 nocturne 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.

Elevage : en fûts de 400 litres durant 24 mois.

Bouteille : bourguignonne 75cl.

Bouchon : 49 x 24 Liège naturel certifié sans gout de bouchon

Carton : 6 bouteilles couchées

Mise en bouteille au domaine

Dégustation : nez puissant, note de cerise et fruits rouges acidulés, légèrement toasté. En bouche on retrouve une belle fraîcheur, de la complexité et des tanins déjà fondus.

La finale est élégante toute en persistance.

Température de service : Décanter et servir à 18°

Alliance gastronomique : A boire tout de suite après un léger carafage en accompagnement d'un civet, d'un pavé de taureau AOP Camargue, de canard rôti.

Un petit rappel : C'est le vin de la fête, des belles tables, des lumières douces ; le vin que les cuisiniers voudront pour accompagner les délices qu'ils nous auront préparés.

