



GRAND MAR *rosé* 2023



Dénomination du vin : Grand Mar – Mas de Valériole
IGP Pays des Bouches du Rhône – Terre de Camargue

Couleur : Rosé

Cépages : 100% Caladoc*

* *caladoc* = *métis grenache noir & malbec*

Degré : 13%vol

Agriculture Biologique

Sol : Calcaire, argile, sable & limon déposés par le Rhône

Vendange : Nocturne

Vinification : Macération pelliculaire suivie d'une saignée

Bouteille : 75cl Bordelaise "Elegance"

Bouchon : Vinolok

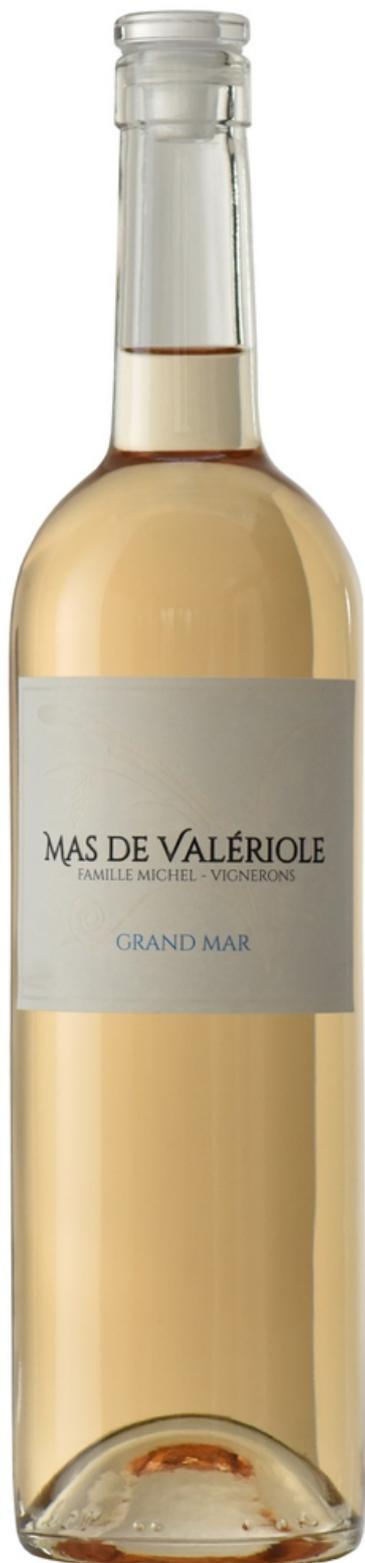
Carton : 6 bouteilles debout

Dégustation : Robe d'un rose clair. Le nez est porté principalement sur des arômes de cerise juste mure, des zestes d'agrumes, de la pêche de vigne : un nez fin et élégant. La bouche est équilibrée dans la douceur. Le vin est fin, gourmand et structuré avec une attaque vive et une salinité porteuse, de l'attaque à la finale. Les arômes se précisent sur des notes de fruit de la passion, goyave & papaye.

Température de service : 12°C

Alliance gastronomique : salade de crabe, brochettes de crevettes marinées, toasts à l'avocat épicé, riz safrané, aumonières végétariennes, saumon en papillote, salade de fruit exotiques

Regard : Un rosé original qui permet au Caladoc, cépage méconnu de Méditerranée, d'exprimer sa complexité aromatique et de faire découvrir sa belle texture ; un rosé charmeur qui ne manque pas de séduire !



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