



LES RIÈGES *rouge* 2022



Dénomination du vin : Les Rièges - Mas de Valériole
IGP Pays des Bouches du Rhône - Terre de Camargue

Couleur : Rouge

Cépages : 100% Marselan*

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

Degré : 13.5%vol

Agriculture Biologique

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

Vendange : Nocturne, à pleine maturité

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

Élevage : 30% élevés en fût de chêne français & 70% élevés en cuve béton

Bouteille : 75cl Bordelaise "Elegance"

Bouchon : 47 x 24 DIAM

Carton : 6 bouteilles debout

Dégustation : Nez de fruits noirs, fenouil et réglisse. Tanins poudrés, jolie longueur sur la violette fraîche.

Température de service : 18°C

Alliance gastronomique : magret de canard, gardianne de taureau, perdrix aux cèpes, filet de sanglier aux épices, tourte butternut & champignons, Cantal 18 mois, fondant au chocolat

Regard : Roi à Valériole, le Marselan est un incontournable. Dans Les Rièges, il allie charme et caractère, aromatique subtil et gourmande et texture franche : un rouge délectable qui accompagne parfaitement les pièces de viande.

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