

MAS DE VALERIOLE

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

ARTIKELBESCHREIBUNG

GRAND MAR 2017

Name des Weins: **Mas de Valériole – Grand Mar Rosé-**
IGP Vin de Pays des Bouches-du-Rhône

Farbe: Rosé
Gehalt: 13%vol

Rebsorten: Caladoc

Biologischer Anbau

Boden: Kalkhaltig, Sand und Schluff Rhône-Schwemmland

Weinbereitung: Nach der Hülsenmaisung wird der Vorlaufmost nach dem „Saignée-Verfahren“, d.h. ohne Pressen abgezogen und anschließend bei niedriger Temperatur vergoren.

Flasche: Typ Bordeaux VIP

Korken: 44 x 24 DIAM

Karton: 6 Flaschen stehend

Flaschenabfüllung auf dem Weingut

Verkostung: Zartrosafarben im Glas, präsentiert sich dieser typische „Gris“ mit einem feinen, von Grapefruitnoten geprägten Bukett. Am Gaumen zeigt er sich vollmundig, Aromen von Pfirsichen und weißen Kirschen prägen das elegante Finale.

Serviertemperatur: 12°

Speisenvorschläge: Unser Grand Mar Rosé passt zu Penne all'arrabiata, zu exotischen Gerichten und zu Safranreis. Auch als Begleiter eines kompletten Menüs geeignet.

Inspirationen: Es ist Hochsommer, und auch der Schatten bietet keinen Schutz vor der Hitze ... Was will man jetzt mehr als eine Flasche Grand Mar Rosé und ein paar Crostini mit Tomaten, Knoblauch und rohem Schinken?



E.mail : contact@masdevaleriole.com
www.masdevaleriole.com
www.routedesvinsdeprovence.com

Phone : 04 90 97 10 41 / 06 78 29 32 14

