



## **GRAND MAR 2022**

**Dénomination du vin : MAS DE VALERIOLE – GRAND MAR**  
IGP Pays des Bouches-du-Rhône –Terre de Camargue

**Couleur** : rosé

**Cépages** : 100 % Caladoc

**Degré** : 12.5%vol

### **Agriculture Biologique**

**Sol** : terre calcaire, d'argile, de sable et de limon déposés par le Rhône

**Vendange** : récolte nocturne

**Vinification** : macération pelliculaire suivi d'une saignée ; fermentation à basse température.

**Bouteille** : bordelaise « Élégance », 75cl

**Bouchon** : 47 x 24 DIAM

**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°

**Alliance gastronomique** : salade de crabe, brochettes de crevettes marinées, toasts à l'avocat épicé, riz safrané, salade de fruits exotiques.

**Regard** : *Un rosé structuré et complexe qui peut vous accompagner tout au long d'un repas ! Le compagnon idéal en somme.*



---

Service commercial : Guilhem Journeau  
Portable : 06.78.29.32.14  
Tél : 04 90 97 10 41

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

E.mail :  
[commercial@masdevaleriole.com](mailto:commercial@masdevaleriole.com)  
[www.masdevaleriole.com](http://www.masdevaleriole.com)