



CHAM CHAM 2017

Dénomination du vin : **Mas de Valérieole – CHAM CHAM 2017 Blanc**
IGP Pays des Bouches-du-Rhône – TERRE DE CAMARGUE

Couleur : Blanc

Cépages : Chardonnay / Vermentino

Degré : 13.5%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 : Fermentation en barrique de chêne français

Elevage : en fûts de 400 litres durant 12 mois.

Bouteille : bourguignonne 75cl.

Bouchon : 49 x 24 Lafitte GARANTI SANS GOUT DE BOUCHON

Carton : 6 bouteilles couchées

Mise en bouteille au domaine

Dégustation : Couleur jaune aux reflets verts.

Le nez est complexe à dominante citron confit et tilleul, légèrement beurré et vanillé.

Bouche ample, arômes soutenus par une belle vivacité.

Finale longue restant sur la fraîcheur.

Température de service : 12°

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.



Service commercial : Simon Chiuppi
Portable : 06.78.29.32.14
Tél : 04 90 97 10 41
Fax : 04 90 97 01 78

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

E.mail : simon@masdevaleriole.com
www.masdevaleriole.com