



# EMPREINTE *rouge* 2021



**Dénomination du vin :** Empreinte - Mas de Valériole  
(aussi connue sous "cuvée Lola")

IGP Pays des Bouches du Rhône - Terre de Camargue

**Couleur :** Rouge

**Cépages :** Marselan\* & Cabernet-Sauvignon

\* marselan = métis grenache noir & cabernet-sauvignon

**Degré :** 14%vol

**Agriculture Biologique**

**Sol :** Calcaire & argile déposés par le Rhône

**Vendange :** Manuelle tôt le matin, grappes entières ; sélection parcellaire - millésime 2021 très équilibré avec une belle arrière-saison

**Vinification :** fermentation grappe entière en demi-muid ; température contrôlée ; pigeage et macération pendant 20 jours après fermentation

**Élevage :** 12 mois d'élevage en fût de chêne français (barriques de 2 vins exclusivement - chauffe légère)

**Bouteille :** 75cl Bourguignonne

**Bouchon :** 49x24 Liège naturel certifié sans goût de bouchon

**Carton :** 6 bouteilles couchées

**Dégustation :** Robe grenat. Fruits rouges et noirs frais, notes mentholées, belle fraîcheur en bouche, jolie structure tannique qui le portera sur les années.

**Température de service :** Carafé et servir à 18°C

**Alliance gastronomique :** Pavé de cerf sauce vin rouge, croustillant de cailles aux girolles, pavé de taureau AOP Camargue

*Regard : Patrick et Jean-Paul n'ont eu que des garçons, la nouvelle génération de la famille a vu naître une majorité de filles, dont la première, Lola. Les générations passent, l'histoire s'enrichit et la philosophie du domaine se précise, l'idée est simple : préserver la nature qui nous entoure en ayant le moins d'impact possible et laisser une trace, une bouteille qui puisse se révéler dans le temps: "Ne laissez que votre empreinte"...*



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



MAS DE VALÉRIOLE  
FAMILLE MICHEL

# CHAM-CHAM *rouge* 2021



**Dénomination du vin :** Cham-Cham Rouge – Mas de Valérieole  
IGP Pays des Bouches du Rhône – Terre de Camargue

**Couleur :** Rouge

**Cépages :** 100% Marselan\*

\* *marselan* = *métis grenache noir & carbernet-sauvignon*

**Degré :** 14%vol

**Agriculture Biologique**

**Sol :** Calcaire & argile déposés par le Rhône

**Vendange :** Récolte à pleine maturité ; sélection parcellaire

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

**Élevage :** en fût de chêne français de 400 litres durant 18 mois

**Bouteille :** 75cl Bourguignonne

**Bouchon :** 49x24 Liège naturel certifié sans goût de bouchon

**Carton :** 6 bouteilles couchées

**Dégustation :** Nez complexe aux notes d'épices, cacao, tabac, laurier, bourgeon de cassis et une pointe de menthe fraîche. La bouche est ample, volumineuse, légèrement saline ; les arômes se retrouvent en bouche ; la finale est élégante et persistante.

**Température de service :** Carafage doux, servir à 18°C

**Alliance gastronomique :** Rôti de chevreuil, chapon rôti au confit de châtaignes, joues de taureau à la sauvagine, côte de taureau AOP Camargue grillée

*Regard : Charme, élégance et puissance font de Cham-Cham rouge un vin qu'on ne pourra que remarquer. Ses arômes embaument les verres, sa complexité donne envie d'y revenir pour le comprendre entièrement. Compagnon de vos moments de fêtes, il sera, lui aussi, inoubliable.*



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



MAS DE VALÉRIOLE  
FAMILLE MICHEL

# CHAM-CHAM *blanc* 2021



**Dénomination du vin :** Cham-Cham Blanc - Mas de Valériole  
IGP Pays des Bouches du Rhône - Terre de Camargue

**Couleur :** Blanc

**Cépages :** Rolle (*vermentino*) & Chardonnay

**Degré :** 13%vol

**Agriculture Biologique**

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

**Vendange :** Récolte à pleine maturité ; sélection parcellaire

**Vinification :** Fermentation en fût de chêne français

**Élevage :** en fût de chêne français de 400 litres durant 12 mois

**Bouteille :** 75cl Bourguignonne

**Bouchon :** 49x24 Liège naturel certifié sans goût de bouchon

**Carton :** 6 bouteilles couchées

**Dégustation :** Belle robe jaune pâle brillante, reflets verts. Nez citronné avec de subtiles notes vanillées. La bouche présente un beau volume et une belle longueur portés par la fraîcheur du *vermentino*.

**Température de service :** 12°C

**Alliance gastronomique :** Risotto crémeux aux asperges, suprême de chapon aux morilles, bar aux châtaignes, blanquette aux deux poissons et aux moules, cassolette de poisson au safran

*Regard : Un jour de fête, une grande tablée, des mets fins et un vin pour sublimer le tout : Cham-Cham blanc. Son élégance, sa finesse et son toucher enveloppant en font le parfait invité des repas mémorables.*



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



# GUÉRITOU *rouge* 2023



**Dénomination du vin :** Guéritou Rouge - Mas de Valérieole  
Vin de France

**Couleur :** Rouge

**Cépages :** Merlot majoritaire

**Degré :** 13.5%vol

**Agriculture Biologique - Cuvée sans intrants**

**Sol :** Argile & alluvions calcaires déposés par le Rhône

**Vendange :** Manuelle, tôt le matin

**Vinification :** Fermentation levures indigènes, sans sulfites, cuve béton thermo-régulée, fermentation à 23°C, fermentation malo-lactique, décuvage avant la fin de la fermentation, pas de réintégration des presses

**Bouteille :** 75cl Bourguignonne

**Bouchon :** DIAM 5

**Carton :** 2 x 3 bouteilles couchées

**Dégustation :** Jolis fruits rouges à l'ouverture qui évoluent sur de la fraise mûre ; trame tannique fraîche. Jolie longueur.

**Température de service :** aérer 30min puis servir à 16°C

**Alliance gastronomique :** planche de charcuteries, friands à la viande, bavette sauce aux poivres, pintade rôtie à l'ail, fromages à pâte souple (tomme de montagne, St Félicien, brie de Meaux)

*Regard : Elixir créé en l'honneur du fondateur du domaine, le Docteur François Valérieole, qui saura prendre soin de tous vos maux.*

*A déguster avec Pierre, Paul, Jacques et... Modération !*

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



# GUÉRITOU *orange* 2023



**Dénomination du vin :** Guéritou Orange – Mas de Valériole  
Vin de France

**Couleur :** Orange – Vin blanc de macération

**Cépages :** 100% Rolle (*vermentino*)

**Degré :** 12.5%vol

**Agriculture Biologique – Cuvée sans intrants**

**Sol :** Argilo-calcaire fait des dépôts du Rhône

**Vendange :** *de bonne humeur et à la fraîche*

**Vinification :** macération durant 3 semaines, fermentation malolactique

**Bouteille :** 75cl Bourguignonne

**Bouchon :** DIAM 10

**Carton :** 2 x 3 bouteilles couchées

**Dégustation :** Notes de litchi et de pêche, jolie acidité en bouche avec du volume ; de légers tannins portent le vin sur la finale.

**Température de service :** 12°C

**Alliance gastronomique :** Cuisine exotique (jambalaya) et orientale (couscous & tajines), guacamole relevé, boeuf au caramel, plateau de fromages frais variés

*Regard : Version "Orange" de l'élixir créé en l'honneur du Docteur François Valériole, ce guéritou vous amène dans les cabinets d'apothicaires aux flacons colorés empilés sur les étagères de bois massif... Une potion qui ne vous laissera pas indifférent.*

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



MAS DE VALÉRIOLE  
FAMILLE MICHEL



# KIPIK *blanc pétillant* 2022



**Dénomination du vin :** Kipik - Mas de Valériole  
Vin de France

**Couleur :** Blanc

**Cépages :** 100% Colombard

**Degré :** 11.5%vol

**Agriculture Biologique**

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

**Vendange :** Nocturne

**Vinification :** Macération sur bourbes fines, fermentation à environ 18°C ; mise en bouteille aux environs de 1000 de densité, dégorgement à la volée

**Bouteille :** 75cl Champenoise Transparente

**Bouchon :** Capsule

**Carton :** 6 bouteilles debout

**Dégustation :** Robe or-vert. Le nez est élégant. Les arômes portent sur les fleurs blanches, le buis et le zeste de citron. La bouche présente une belle buvabilité, notamment grâce à une bulle fine. Les arômes se développent sur de la mangue mûre, du litchi, du sureau et de la pomme verte. La bouche est fraîche et plaisante.

**Température de service :** 10°C

**Alliance gastronomique :** apéritif, toasts & verrines diverses (légumes & poissons), brochettes de crevettes à l'ananas, tartare de saumon et crevette à la mangue.

*Regard : Et si le pétillant naturel devenait la nouvelle bière ? Avec sa légèreté, sa bulle fine et sa gourmandise, le Kipik peut aisément prendre la place de sa consœur houblonnée : variez les plaisirs, vous n'en serez pas déçus !*

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



**Dénomination du vin :** Beauduc - Mas de Valériole

IGP Pays des Bouches du Rhône - Terre de Camargue

**Couleur :** Rouge

**Cépages :** 100% Marselan\*

\* *marselan* = *métis grenache noir & carbernet-sauvignon*

**Degré :** 13%vol

**Agriculture Biologique - Sans sulfites ajoutés**

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

**Vendange :** Nocturne

**Vinification :** Remontage quotidien, extraction douce, décuvage avant fin de fermentation pour garder des tanins soyeux et du fruit, fermentation à basse température

**Bouteille :** 75cl Bordelaise "Elegance"

**Bouchon :** 47 x 24 DIAM en liège

**Carton :** 2 x 3 bouteilles couchées

**Dégustation :** Le premier nez s'ouvre sur des notes de violette évoluant sur du réglisse et du zan. Tanins fins, présents ; joli volume en bouche ; belle longueur sur la réglisse fraîche.

**Température de service :** 16°C

**Alliance gastronomique :** belles charcuteries (*pata negra*), terrine de sanglier, moussaka, poivrons farcis, navarin de veau, velouté de champignons en croûte feuilletée

*Regard : A l'image du phare de Beauduc, ce vin se tient droit et fier parmi nos cuvées. Emblématique du Mas, il est désormais vêtu d'une photo de famille où l'on peut voir Gustave, arrière-grand-père de Maxime, pêcher le maquereau à la plage de Beauduc.*

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



# GRAND MAR *rosé* 2023



**Dénomination du vin :** Grand Mar - Mas de Valérieole  
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 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](http://www.masdevaleriole.com)





# 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 & carbernet-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 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



# VALCARES *blanc* 2023



**Dénomination du vin :** Valcarès - Mas de Valériole  
IGP Pays des Bouches du Rhône - Terre de Camargue

**Couleur :** Blanc

**Cépages :** 100% Chardonnay

**Degré :** 13%vol

**Agriculture Biologique**

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

**Vendange :** Nocturne

**Vinification :** 70% vinifiés en cuve béton & 30% en fût de chênes

**Élevage :** Les 30% vinifiés en fût sont ensuite élevés sur lies pendant 4 mois

**Bouteille :** 75cl Bordelaise "Elegance"

**Bouchon :** Vinolok

**Carton :** 6 bouteilles debout

**Dégustation :** Robe or-vert. Au nez : verveine citronnée, buis sauvage, banane et acacia. Un mélange gourmand et riche. En bouche, les arômes se précisent sur des notes de banane mûre, de noisette grillée, de brioche. C'est un blanc enveloppant avec du caractère, qui garde une belle fraîcheur.

**Température de service :** 12°C

**Alliance gastronomique :** Apéritif, plateau de coquillages, huîtres grillées, paëlla, saumon aux épices du trappeur, turbot sauce hollandaise, loup à la marseillaise, viandes blanches,

*Regard : Valcarès, c'est Milord : on l'invite à sa table, il prend ses aises, on dirait le roi ! Apéritif, entrée et plat : il sera le compagnon de chaque instant.*

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



# FANFARON *rouge* 2023



**Dénomination du vin :** Fanfaron - Valérieole

IGP Pays des Bouches du Rhône - Terre de Camargue

**Couleur :** Rouge

**Cépages :** Merlot & Cabernet-Sauvignon

**Degré :** 13%vol

**Agriculture Biologique**

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

**Vendange :** Nocturne

**Vinification :** refroidissement de la vendange, macération pelliculaire pendant 7 jours à basse température, fermentation maîtrisée

**Bouteille :** 75cl Bordelaise "Car"

**Bouchon :** 44x 24 DIAM

**Carton :** 6 bouteilles debout

**Dégustation :** Robe rouge rubis. Aromatique portée sur les fruits rouges frais, groseille et cassis. Tannins fins et légers. Jolie fraîcheur.

**Température de service :** 16°C

**Alliance gastronomique :** apéritif, plateau de charcuteries, grillades, poulet rôti, riste d'aubergine, pâtes à la napolitaine, côte de porc au barbecue, fromages frais

*Regard : Les beaux jours sont de retour, la table est mise sous la tonnelle, le soleil brille et les entrecôtes grillent sur le barbecue, la viande est tendre et gouteuse, le Fanfaron opère alors de tout son charme et s'invite jusqu'au fromage.*

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



MAS DE VALÉRIOLE  
FAMILLE MICHEL



# CHARENTIN *blanc* 2023



**Dénomination du vin :** Charentin - Valériole  
IGP Pays des Bouches du Rhône - Terre de Camargue

**Couleur :** Blanc

**Cépages :** Rolle (*vermentino*) & Chardonnay

**Degré :** 12.5%vol

**Agriculture Biologique**

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

**Vendange :** Nocturne

**Vinification :** macération pelliculaire au pressoir, maîtrise des températures durant le fermentation, léger élevage sur lies et assemblage

**Bouteille :** 75cl Bordelaise "Caractère"

**Bouchon :** 44 x 24 DIAM

**Carton :** 6 bouteilles debout

**Dégustation :** Robe jaune pâle aux reflets verts. Le nez est frais, citronné, accompagné de fruits à chair jaune et blanche mûrs. La bouche est fraîche en attaque, le milieu de bouche est soyeux avec une aromatique fruitée, et sa longueur est portée par une salinité qui fait son originalité.

**Température de service :** 10°C

**Alliance gastronomique :** apéritif, poissons grillés, plateau de fruits de mer (huîtres de Camargue), carpaccio de poisson à l'aneth, plateau de fromage frais

*Regard : Charentin sait jouer de ses atouts pour charmer et se rendre inoubliable : sa salinité, perceptible en fin de bouche, lui apporte fraîcheur et élégance ; il rappelle alors les doux souvenirs de vacances, où l'on dégustait des huîtres de Camargue, les pieds dans l'eau, en bord de mer.*

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



# NENETTE *rosé* 2023



**Dénomination du vin :** Nénette - Valériole

IGP Pays des Bouches du Rhône - Terre de Camargue

**Couleur :** Rosé

**Cépages :** Merlot & Cabernet-Sauvignon

**Degré :** 13%vol

**Agriculture Biologique**

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

**Vendange :** Nocturne

**Vinification :** refroidissement des raisins, légère macération pelliculaire avant pressurage ; maîtrise des températures durant la fermentation

**Bouteille :** 75cl Bordelaise "Car"

**Bouchon :** 44 x 24 DIAM

**Carton :** 6 bouteilles debout

**Dégustation :** Robe rose pâle. Le nez est charmeur : des notes de fraise, de fenouil, d'anis et d'agrumes. Une complexité délicate qui confère de la gourmandise. En bouche, l'attaque est franche, le vin est souple et soyeux, la finale est subtilement iodée et florale. Vin équilibré et acidulé.

**Température de service :** 10°C - 12°C

**Alliance gastronomique :** apéritif, toasts de poissons, salades composées, tians de légumes, dorade grillée au barbecue, fraises fraîches

*Regard : Un rosé frais, fruité et complexe, quoi de mieux pour accompagner les moments de convivialité au bord de la piscine ou près d'un cours d'eau ? Nénette est chez nous synonyme de douce farniente : un moment de calme et de détente que l'on s'accorde, un verre à la main.*

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



# VE rosé 2023



**Dénomination du vin :** Vé de Valériole - IGP Méditerranée

**Couleur :** Rosé

**Cépages :** Merlot & Caladoc

**Degré :** 13%vol

**Agriculture Biologique**

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

**Vendange :** Nocturne

**Vinification :** refroidissement des raisins, légère macération pelliculaire avant pressurage ; maîtrise des températures durant la fermentation

**Bouteille :** 75cl Bordelaise "VIP"

**Bouchon :** 44 x 24 DIAM

**Carton :** 6 bouteilles debout

**Dégustation :** Robe rose pâle et brillante. Le nez est gourmand et fin : arômes de fraise sucrée, de petits fruits rouges, quelques petites fleurs blanches et des notes d'agrumes pour un côté acidulé. La gourmandise se poursuit en bouche en apportant des arômes de pomme fraîche, de pomelos et de fruits exotiques (litchi & mangue). L'attaque est vive, la bouche est souple et la finale est portée par des notes iodées, caractéristiques de notre terroir.

**Température de service :** 10°C - 12°C

**Alliance gastronomique :** un apéritif, des picholines vertes, des légumes croquants, du houmous, une belle salade composée et des poissons grillés

*Regard : Vé est une exclamation méridionale destinée à attirer l'attention de l'interlocuteur : « Oh ! Vé comme il est bon ce rosé ! »*

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



**Dénomination du vin :** Vé Blanc de Valériole – IGP Méditerranée

**Couleur :** Blanc

**Cépages :** Colombard & Muscat Petits Grains

**Degré :** 11.5%vol

**Agriculture Biologique**

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

**Vendange :** Nocturne

**Vinification :** refroidissement des raisins, légère macération pelliculaire avant pressurage ; maîtrise des températures durant la fermentation

**Bouteille :** 75cl Bordelaise “VIP”

**Bouchon :** 44 x 24 DIAM

**Carton :** 6 bouteilles debout

**Dégustation :** Fruité, frais et gourmand. Pas de sucre résiduel mais la belle aromatique et la gourmandise du muscat sont présentes, accompagnées et portées par la fraîcheur du colombard.

**Température de service :** 10°C

**Alliance gastronomique :** apéritif, crevettes marinées aux épices, foie gras & chutney de poire, poulet laqué & graines de sésame, salade de fruits

*Regard : Vé est une exclamation méridionale destinée à attirer l'attention de l'interlocuteur : « Oh ! Vé comme il est bon ce blanc ! »*



# BAG IN BOX *blanc* 2023



**Dénomination du vin :** Bag-in-Box Blanc - Mas de Valérieole  
IGP Méditerranée

**Couleur :** Blanc

**Cépages :** Chardonnay, Rolle (*vermentino*) & Colombard

**Degré :** 12.5%vol

**Agriculture Biologique**

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

**Vendange :** Nocturnes

**Vinification :** A basse température, pour garder le fruit du raisin

**Formats :** 3 litres, 5 litres, 10 litres

**Palette :** 72 / 120 / 205

**Mise en BIB au domaine**

**Dégustation :** robe jaune pâle aux reflets verts. Le nez est frais, citronné, porté sur les agrumes. La bouche est fraîche en attaque, le milieu de bouche est soyeux avec une aromatique fruitée, et sa longueur est portée par une salinité qui fait son originalité. Les arômes d'agrumes se retrouvent aussi en bouche et participent à la vivacité de cette cuvée.

**Température de service :** 10°C

**Alliance gastronomique :** apéritif, plateaux de fruits de mer (huîtres de Camargue), poissons (carpaccio, grillés), verrines de légumes.

*Regard : Un goût de Méditerranée porté par la fraîcheur de notre vin blanc avec sa salinité caractéristique qui évoque le bord de mer, comme un goût de vacances.*



**Format 5L**



**Format 10L**

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





# BAG IN BOX *rouge* 2023



Dénomination du vin : IGP Méditerranée

Couleur : Rouge

Cépages :

Degré : 14%vol

**Agriculture Biologique**

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

Vendange : Nocturnes

Vinification : A base température pour garder le fruit du raisin

Formats : 3 litres, 5 litres, 10 litres

Palette : 72 / 120 / 205

**Mise en BIB au domaine**

**Dégustation :** robe d'un beau rouge lumineux. Le nez est un bouquet aromatique où se mêlent les arômes de réglisse fraîche et bourgeon de cassis. Il est peu structuré en bouche tout en étant rond et soyeux.

Température de service : 18°C

**Alliance gastronomique :** apéritif, plateau de charcuteries, assortiment de fromages frais, côtelettes d'agneau grillées, pieds et paquets à la provençale, estouffade de taureau.

*Regard : L'odeur des côtelettes au thym frais qui grillent sur la plancha se propage dans le jardin, des amis, un beau soleil printanier, les estomacs se creusent, une seule solution pour patienter : un verre de rouge de Valérie !*



Format 5L



Format 10L

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



Format 5L



Format 10L

# BAG IN BOX *rosé* 2023



**Dénomination du vin :** Bag-in-Box - Mas de Valériole  
IGP Méditerranée

**Couleur :** Rosé

**Cépages :** Merlot & Caladoc

**Degré :** 13%vol

**Agriculture Biologique**

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

**Vendange :** Nocturnes

**Vinification :** Refroidissement des raisins, légère macération pelliculaire avant pressurage ; maîtrise des températures durant la fermentation

**Formats :** 3 litres, 5 litres, 10 litres

**Palette :** 72 / 120 / 205

**Mise en BIB au domaine**

**Dégustation :** robe « pétale de rose ». Un nez de fraise suivi de fruits de la passion accompagne une bouche fruitée de fraise et cerise, ample, légèrement acidulée. Belle longueur.

**Température de service :** 10°C - 12°C

**Alliance gastronomique :** apéritif, plateaux de charcuteries, salades composées, petits farcis provençaux, artichauts en barigoule, aubergines au four.

*Regard : A l'ombre d'un arbre ou d'un parasol, avec des amis qui parlent beaucoup et rient fort, le bruit d'un verre qu'on remplit retentit soudain, c'est le rosé de Valériole qu'on sert ! Les verres tintent, que les hostilités commencent !*

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