



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