



## **LES RIEGES 2017**

Dénomination du vin : **Mas de Valérieole – LES RIEGES Rouge**  
IGP Vin de Pays des Bouches-du-Rhône – TERRE DE CAMARGUE

Couleur : rouge

Cépages : Marselan cépage pur, métis Grenache/Cabernet Sauvignon

### **Agriculture Biologique**

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

Vendange : récolte nocturne à pleine maturité.

Vinification : macération à froid pendant 4 jours, puis fermentation à température maîtrisée suivie d'une seconde macération post fermentaire de 15 jours.

Elevage : une partie, 30%, est mise en barrique pendant 12 mois, puis assemblage avec les 70% conservés en cuve.

Degré : 13.5%vol

Bouteille : bordelaise « Elégance », 75cl.

Bouchon : 47 x 24 DIAM

Carton : 6 bouteilles debout

Mise en bouteille au domaine

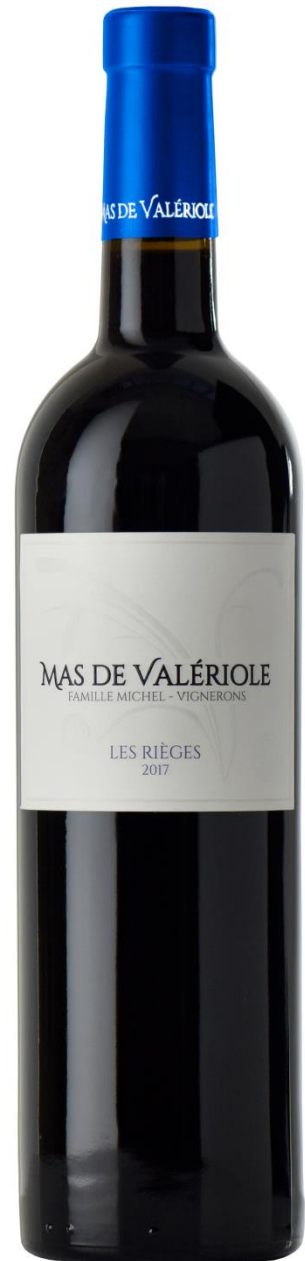
Dégustation : robe intense d'un beau rubis brillant. Nez frais, arômes de cerise burlat, violette et réglisse.

En bouche, l'attaque est douce et fraîche, les tanins sont fondus, on retrouve les mêmes arômes qu'au nez, finale longue et soyeuse.

Température de service : 18°

Alliance gastronomique : magret de canard grillé, gardianne de taureau, Chateaubriand, Brie au lait cru, Cantal 18 mois, fondant au chocolat.

*Un petit rappel : prêt à être dégusté, ce Marselan soutiendra une garde de 5 ans. Un dimanche en famille ou entre amis, une belle table, des mets odorants, chaleureux, et Les Rièges...*



---

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](mailto:simon@masdevaleriole.com)  
[www.masdevaleriole.com](http://www.masdevaleriole.com)