



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 malolactique, décuvaage 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