



# 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, 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@masdevalerieole.com

Patrick & Maxime Michel  
Vignerons  
Gageron - 13200 ARLES  
CAMARGUE - France

Site internet :  
www.masdevalerieole.com