



BEAUDUC *rouge* 2023



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 & cabernet-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, décuva-ge 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 en 1937.



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