



MAS DE VALÉRIOLE
FAMILLE MICHEL

CHAM-CHAM *blanc* 2021



Dénomination du vin : Cham-Cham Blanc - Mas de Valériole
IGP Pays des Bouches du Rhône - Terre de Camargue

Couleur : Blanc

Cépages : Rolle (*vermentino*) & Chardonnay

Degré : 13%vol

Agriculture Biologique

Sol : Calcaire, argile, sable & limon déposés par le Rhône

Vendange : Récolte à pleine maturité ; sélection parcellaire

Vinification : Fermentation en fût de chêne français

Élevage : en fût de chêne français de 400 litres durant 12 mois

Bouteille : 75cl Bourguignonne

Bouchon : 49x24 Liège naturel certifié sans goût de bouchon

Carton : 6 bouteilles couchées

Dégustation : Belle robe jaune pâle brillante, reflets verts. Nez citronné avec de subtiles notes vanillées. La bouche présente un beau volume et une belle longueur portés par la fraîcheur du *vermentino*.

Température de service : 12°C

Alliance gastronomique : Risotto crémeux aux asperges, suprême de chapon aux morilles, bar aux châtaignes, blanquette aux deux poissons et aux moules, cassolette de poisson au safran

Regard : Un jour de fête, une grande tablée, des mets fins et un vin pour sublimer le tout : Cham-Cham blanc. Son élégance, sa finesse et son toucher enveloppant en font le parfait invité des repas mémorables.



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