



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