



VALCARES 2022

Dénomination du vin : MAS DE VALERIOLE – VALCARES

IGP Pays des Bouches-du-Rhône – TERRE DE CAMARGUE

Couleur : blanc

Cépages : 100 % Chardonnay

Degré : 13%vol

Agriculture Biologique

Sol : terre calcaire, d'argile, de sable et de limon déposés par le Rhône

Vendange : nocturne

Vinification : 60% vinifié en cuve et 40% en barrique

Élevage : les 40% vinifiés en barrique sont ensuite élevés sur lies durant 4 mois

Bouteille : bordelaise « Élégance », 75cl.

Bouchon : 47 x 24 DIAM

Carton : 6 bouteilles debout

Dégustation : Robe or-vert.

Au nez : verveine citronnée, buis sauvage, banane et acacia. Un mélange gourmand et riche.

En bouche, les arômes se précisent sur des notes de banane mûre, de noisette grillée, de brioche. C'est un blanc enveloppant, puissant, qui garde une belle fraîcheur.

Température de service : 12°

Alliance gastronomique : apéritif dînatoire, plateau de coquillages, huîtres cuites, loup à la marseillaise, volaille rôtie.

Regard : Le Valcarès, c'est Milord : on l'invite à sa table, il prend ses aises, on dirait le roi ! Apéritif, entrée et plat : il sera le compagnon de chaque instant.



Service commercial : Guilhem Journeau
Portable : 06.78.29.32.14
Tél : 04 90 97 10 41

Patrick & Maxime MICHEL, vignerons
Gageron – RD 36b
13200 ARLES - CAMARGUE

E.mail :
commercial@masdevaleriole.com
www.masdevaleriole.com