

# MAS DE VALERIOLE

Patrick MICHEL, vigneron

Gageron – RD 36b

13200 ARLES - CAMARGUE

---

## ARTIKELBESCHREIBUNG

### CHAM CHAM 2013

Name des Weins: Mas de Valériole – CHAM CHAM 2013  
**Rouge**

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

Farbe: rot

Rebsorten: Marselan, Grenache/Cabernet-Sauvignon

### **Biologischer Anbau**

Boden: Kalkhalitig, Lehm, Sand und Schluff Rhône-  
Schwemmland

Ernte: Nächtliche Ernte bei voller Reife.

Weinbereitung: Zunächst erfolgt eine viertägige  
Kaltmaische, danach die temperatur- kontrollierte Gärung,  
abschließend eine erneute, nun zweiwöchige  
Maischestandzeit.

Ausbau: Reift 18 Monate im 400 Liter-Fass.

Flasche: Typ Burgunder, 75cl.

Korken: 49 x 24 DIAM

Karton: 6 Flaschen liegend

Flaschenabfüllung auf dem Weingut

Verkostung: Kraftvolles Bukett mit Noten roter Beeren und  
leicht säuerlichen Aromen, untermalt von Mentholtopfern.  
Am Gaumen herrlich frisch mit komplexen Tanninen, die  
bereits gut eingebunden sind. Elegantes Finale mit langem  
Nachhall.

Serviertemperatur: 18°

Speisenvorschläge: Sofort trinkbar. Vor dem Genuss  
dekantieren. Dieser Wein begleitet Ragouts, Filet vom Stier, gebratene Ente.

*Inspiration: Dieser Wein ist für die festliche Tafel bestimmt, für ein Dîner bei Kerzenschein. könnten die Meister in der  
Küche selbst den Begleiter jener Köstlichkeiten bestimmen, mit denen sie uns verwöhnen – ihre Wahl fiele auf diesen  
Wein.*



E.mail : [contact@masdevaleriole.com](mailto:contact@masdevaleriole.com)  
[www.masdevaleriole.com](http://www.masdevaleriole.com)  
[www.routedesvinsdeprovence.com](http://www.routedesvinsdeprovence.com)  
Phone : 04 90 97 10 41 / 06 78 29 32 14

