



FANFARON *rouge* 2023



Dénomination du vin : Fanfaron - Valériole

IGP Pays des Bouches du Rhône - Terre de Camargue

Couleur : Rouge

Cépages : Merlot & Cabernet-Sauvignon

Degré : 13%vol

Agriculture Biologique

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

Vendange : Nocturne

Vinification : refroidissement de la vendange, macération pelliculaire pendant 7 jours à basse température, fermentation maîtrisée

Bouteille : 75cl Bordelaise "Car"

Bouchon : 44x 24 DIAM

Carton : 6 bouteilles debout

Dégustation : Robe rouge rubis. Aromatique portée sur les fruits rouges frais, groseille et cassis. Tannins fins et légers. Jolie fraîcheur.

Température de service : 16°C

Alliance gastronomique : apéritif, plateau de charcuteries, grillades, poulet rôti, riste d'aubergine, pâtes à la napolitaine, côte de porc au barbecue, fromages frais

Regard : Les beaux jours sont de retour, la table est mise sous la tonnelle, le soleil brille et les entrecôtes grillent sur le barbecue, la viande est tendre et gouteuse, le Fanfaron opère alors de tout son charme et s'invite jusqu'au fromage.

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