



# VALCARES *blanc* 2023



**Dénomination du vin :** Valcarès – Mas de Valérieole  
IGP Pays des Bouches du Rhône – Terre de Camargue

**Couleur :** Blanc

**Cépages :** 100% Chardonnay

**Degré :** 13%vol

**Agriculture Biologique**

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

**Vendange :** Nocturne

**Vinification :** 70% vinifiés en cuve béton & 30% en fût de chênes

**Élevage :** Les 30% vinifiés en fût sont ensuite élevés sur lies pendant 4 mois

**Bouteille :** 75cl Bordelaise “Elegance”

**Bouchon :** Vinolok

**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 avec du caractère, qui garde une belle fraîcheur.

**Température de service :** 12°C

**Alliance gastronomique :** Apéritif, plateau de coquillages, huîtres grillées, paëlla, saumon aux épices du trappeur, turbot sauce hollandaise, loup à la marseillaise, viandes blanches,

*Regard : 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  
06.78.29.32.14  
commercial@masdevaleriole.com

Patrick & Maxime Michel  
Vignerons  
Gageron - 13200 ARLES  
CAMARGUE - France

Site internet :  
www.masdevaleriole.com