



VÉ 2022

Dénomination du vin : VE DE VALERIOLE
IGP Méditerranée

Couleur : rosé

Cépages : Merlot & Caladoc

Degré : 13%vol

Agriculture Biologique

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

Vendange : nocturne

Vinification : refroidissement des raisins, petite macération pelliculaire avant pressurage. Maîtrise des températures durant la fermentation.

Bouteille : bordelaise VIP

Bouchon : 44 x 24 DIAM

Carton : 6 bouteilles debout

Dégustation : Robe rose pâle et brillante.

Le nez est gourmand et fin : arômes de fraise sucrée, de petits fruits rouges, quelques petites fleurs blanches et des notes d'agrumes pour un côté acidulé.

La gourmandise se poursuit en bouche en apportant des arômes de pomme fraîche, de pomelos et de fruits exotiques (litchi & mangue). L'attaque est vive, la bouche est souple et la finale est portée par des notes iodées, caractéristiques de notre terroir.

Température de service : 10°-12°

Alliance gastronomique : apéritif à l'ombre d'une tonnelle, des belles picholines vertes, des légumes croquants accompagnés d'houmous, une belle salade composée et des poissons grillés.

Vé [Interj] : Exclamation méridionale destinée à attirer l'attention de l'interlocuteur : « Oh ! Vé comme il est bon ce rosé ! »



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