



NÉNETTE 2022

Dénomination du vin : **VALERIOLE – NENETTE**
IGP Pays des Bouches-du-Rhône – TERRE DE CAMARGUE

Couleur : rosé

Cépages : 50% Merlot – 50% Cabernet-Sauvignon

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 Car

Bouchon : 44 x 24 DIAM

Carton : 6 bouteilles debout

Dégustation : Robe rose pâle.

Le nez est charmeur : des notes de fraise, de fenouil, d'anis et d'agrumes. Une complexité délicate qui confère de la gourmandise.

En bouche, l'attaque est franche, le vin est souple et soyeux, la finale est iodée et florale. Équilibré et acidulé.

Température de service : 10°-12°

Alliance gastronomique : apéritif, belles salades composées, tians de légumes du soleil, dorade grillée au barbecue, côté d'agneau grillée, et pour le dessert, un bol de fraises fraîches.

Regard : Installés au bord de la piscine ou près d'un cours d'eau, avec des amis qui parlent beaucoup et rient forts, le bruit du bouchon soudain retentit : c'est Nénette qu'on sert ! Les verres tintent, que les hostilités commencent !



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