



# VE rosé 2023



**Dénomination du vin :** Vé de Valériole - IGP Méditerranée

**Couleur :** Rosé

**Cépages :** Merlot & Caladoc

**Degré :** 13%vol

**Agriculture Biologique**

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

**Vendange :** Nocturne

**Vinification :** refroidissement des raisins, légère macération pelliculaire avant pressurage ; maîtrise des températures durant la fermentation

**Bouteille :** 75cl 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°C - 12°C

**Alliance gastronomique :** un apéritif, des picholines vertes, des légumes croquants, du houmous, une belle salade composée et des poissons grillés

*Regard : Vé est une exclamation méridionale destinée à attirer l'attention de l'interlocuteur : « Oh ! Vé comme il est bon ce rosé ! »*

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