



## **NÉNETTE 2020**

Dénomination du vin : Valériole – Nénette Rosé –  
IGP Pays des Bouches-du-Rhône – TERRE DE CAMARGUE

Couleur : rosé

Degré : 13%vol

Cépages : 50% Merlot – 50% Cabernet-Sauvignon

### **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

Mise en bouteille au domaine

Dégustation : robe rose pâle et brillant. Nez fruits rouges frais. Bouche croquante aux arômes de griotte et fraise, accompagnée d'une finale fraîche.

Température de service : 10°-12°

Alliance gastronomique : apéritif, belles salades composées, tians de légumes d'été, grillades d'agneau, tous les desserts à base de fraise.

*Un petit rappel : quelques bons amis rieurs, des verres qui tintent, un pique-nique ou un repas champêtre, Nénette saura être celle qu'il faut dans ces moments-là.*



Service commercial : Simon Chiuppi  
Portable : 06.78.29.32.14  
Tél : 04 90 97 10 41  
Fax : 04 90 97 01 78

**Patrick MICHEL, vigneron**  
**Gageron – RD 36b**  
**13200 ARLES - CAMARGUE**

E.mail : [simon@masdevaleriole.com](mailto:simon@masdevaleriole.com)  
[www.masdevaleriole.com](http://www.masdevaleriole.com)