



BEAUDUC 2021 - *Sans soufre ajouté*

Dénomination du vin : Mas de Valérieole – BEAUDUC– IGP Pays des Bouches-du-Rhône – TERRE DE CAMARGUE

Couleur : Rouge

Degré : 13%vol

Cépages 90% MARSELAN (métis Grenache/Cabernet Sauvignon)
10% PETIT VERDOT

Agriculture Biologique

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

Vendange : récolte nocturne.

Vinification : Utilisation de tables de tri, Egrappage total, Fermentation thermo-régulée, Macération pré fermentaire à froid, Remontage. Filtration légère, Sans sulfites ajoutés.

Bouteille : bordelaise « Élégance », 75cl.

Bouchon : 47 x 24 DIAM en liège.

Carton : 6 bouteilles debout

Mise en bouteille au domaine

Dégustation : Robe rouge aux reflets violets.

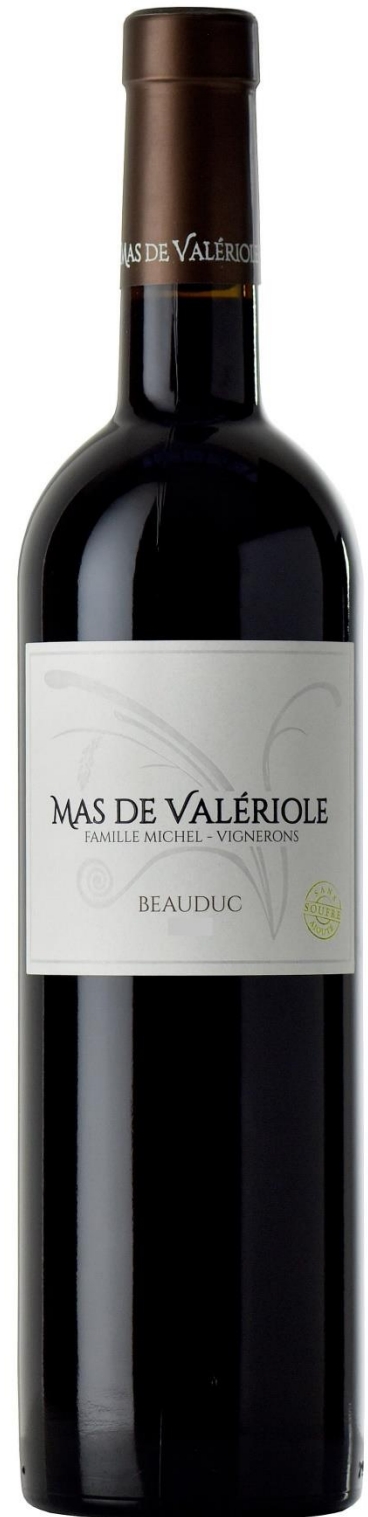
Nez réglisse, fruits rouges frais et violette

Une bouche gourmande évoluant sur des arômes de réglisse douce, cerise et poivre gris. Les tanins fins amènent une finale fraîche et soyeuse.

Température de service : 16°

Alliance gastronomique : Vin gourmand pour l'apéritif. Il sera parfait avec une moussaka, un navarin de veau avec des petits légumes de printemps, un chèvre frais, un joli comté d'été.

Un petit rappel : Invitez vos amis, dressez une grande table, servez leur le « Beauduc », et régalez-vous de leurs mines ravies...



Service commercial : Guilhem Journeau
Portable : 06.78.29.32.14
Tél : 04 90 97 10 41

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

E.mail : commercial@masdevalerieole.com
www.masdevalerieole.com