



LES RIEGES 2021

Dénomination du vin : MAS DE VALERIOLE – LES RIEGES

IGP Vin de Pays des Bouches-du-Rhône – TERRE DE CAMARGUE

Couleur : rouge

Cépages : 100 % Marselan, métis Grenache/Cabernet Sauvignon

Degré : 13.5 %vol

Agriculture Biologique

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

Vendange : récolte nocturne à pleine maturité

Vinification : macération à froid pendant 4 jours, puis fermentation à température maîtrisée suivie d'une seconde macération post-fermentaire de 15 jours.

Élevage : une partie, 30%, est mise en barrique pendant 12 mois, puis assemblage avec les 70% conservés en cuve.

Bouteille : bordelaise « Élégance », 75cl

Bouchon : 47 x 24 DIAM

Carton : 6 bouteilles debout

Dégustation : Robe d'un rubis intense et brillant.

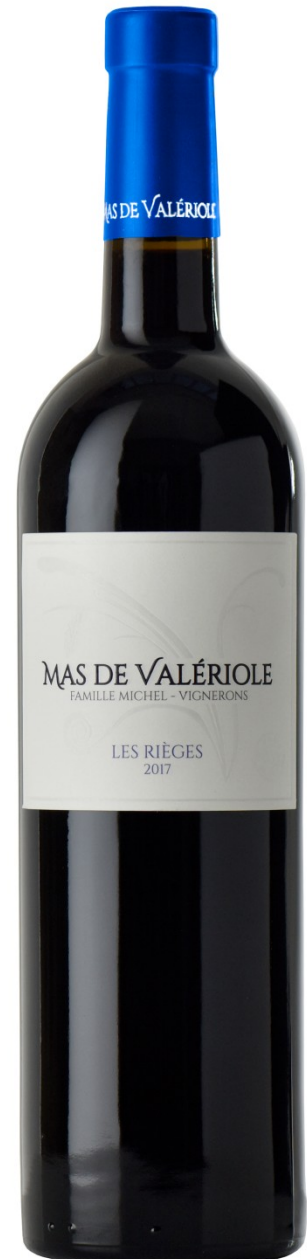
Le nez est complexe, riche et évolutif. Les arômes traduisent de la fraîcheur (anis, menthe) et de la richesse (garrigue, laurier, figue, groseille, léger bois).

La bouche est égale au nez ; elle révèle une belle minéralité et un équilibre certain, porté notamment par des tanins fondus.

Température de service : 18°

Alliance gastronomique : viandes grillées (côté de bœuf, magrets de canards, steak de taureau), tourte butternut & champignons, Cantal 18 mois, fondant au chocolat.

Regard : le Marselan, roi à Valériole, se fera le compagnon de vos déjeuners dominicaux : viandes cuites au barbecue ou dans la cheminée, elles seront très bien accompagnées de notre Rièges.



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