

MAS DE VALERIOLE

Patrick MICHEL, vigneron

Gageron – RD 36b

13200 ARLES - CAMARGUE

FICHE TECHNIQUE

VALCARES 2017

Name des Weins: **Mas de Valériole – Valcarès –**
IGP Vin de Pays des Bouches-du-Rhône – TERRE DE CAMARGUE

Farbe: Weiß

Rebsorten: Chardonnay

Biologischer Anbau

Boden: Kalkhaltig, Sand und Schluff Rhône-Schwemmland

Weinbereitung: Zu 60% im Stahltank und 40% im Holzfass.

Ausbau: Der im Holzfass vinifizierte Anteil wird noch einem viermonatigen Ausbau auf der Hefe unterzogen.

Flasche: Typ Bordeaux VIP

Korken: 44 x 24 DIAM

Karton: 6 Flaschen stehend

Flaschenabfüllung auf dem Weingut

Verkostung: Helle Farbe mit goldenen Reflexen. In der Nase finden sich Noten von Orangenblüten, Zitrusnoten und Hefegebäck, am Gaumen blumige Noten sowie Aromen frischer Butter. Sehr mild und lang Anhalt.

Serviertemperatur: 12°

Speisenvorschläge: Der Valcarès ist ein Speisebegleiter und passt sehr gut zu Pilzsoßen, zu Geflügel mit Rahmsoße sowie zu gekochtem Fisch oder Krustentieren.

Inspirationen: *Dieser Wein eignet sich auch als Aperitif. Versuchen Sie ihn einmal zu Perlhuhn in Marillensauce, zu Seesunge nach Müllerinart oder aber zu einer Fischsuppe. Sie werden sehen: Der Valcarès ist ein sehr eleganter und vielschichtiger Wein.*



E.mail : contact@masdevaleriole.com
www.masdevaleriole.com
www.routedesvinsdeprovence.com
Phone : 04 90 97 10 41 / 06 78 29 32 14

