



MAS NEGREL CADENET BLANC

AOP CÔTES DE PROVENCE - SAINTE VICTOIRE

PROFIL DU VIN

Issue d'une sélection de vieilles vignes et d'une vinification complexe, cette cuvée offre de sublimes vins gastronomiques au grand potentiel de garde.

CEPAGES

100% Rolle

VINIFICATION

Éraflage et foulage des baies puis macération pelliculaire à froid.

Fermentation en fûts de chêne neuf jusqu'à 5 ans.

Elevage pendant 8 mois avec batonnage des lies.

DEGUSTATION

Un nez cire d'abeille et floral. Bouche volumineuse aux arômes de citron, poire, cire d'abeille. Dense, complexe et très long en bouche. Déguster à 14°C.

ACCORDS METS ET VINS

Ce grand blanc se marie habituellement avec des poissons puissants ou en sauce ; des viandes blanches alliées à des épices fraîches peuvent aussi faire une belle alliance. Après quelques années de cave, une sélection des fromages affinés lui iront très bien ...

FORMATS

Bordelaise : 75cl / 150cl

MAS DE CADENET earl

Vin biologique AOP Côtes de Provence Sainte Victoire Contrôlée
GUY NEGREL, PROPRIETAIRE RECOLTANT, Chemin départemental 57 F-13530 Trets France

Tel : 33(0)4 42 29 21 59 – Email : famillegenrel@masdecadenet.fr

www.masdecadenet.fr

