



## MAS NEGREL CADENET ROSÉ

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

70% Grenache - 30% Syrah

### VINIFICATION

Vendange matinale (moût frais à 10°C).

Éraflage et foulage des baies et macération pelliculaire à froid.

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

Elevage pendant 8 mois avec batonnage des lies puis assemblage des cépages.

### DEGUSTATION

Le nez est complexe sur l'orange, le coing, la noix muscade. En bouche, l'attaque est puissante, riche en arômes, fin et onctueux.

Rosé gastronomique à déguster à 14°C. Potentiel de garde de 5 ans.

### ACCORDS METS ET VINS

Ce grand rosé de gastronomie tire parti sur des plats à base de coulis de tomate comme des lasagnes, gambas à l'armoricaine...

Il s'associe avec merveille sur les cuisines du monde plus épicées comme les grands classiques de la cuisine asiatique ou du Maghreb. Nous conseillons un petite garde...

### 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 : [famillenegrel@masdecadenet.fr](mailto:famillenegrel@masdecadenet.fr)

[www.masdecadenet.fr](http://www.masdecadenet.fr)

