



MAS DE CADENET ROSÉ

AOP CÔTES DE PROVENCE - SAINTE VICTOIRE

PROFIL DU VIN

Principale production du domaine, la cuvée Mas de Cadenet révèle le terroir exceptionnel de la montagne Sainte Victoire.

A la recherche de la minéralité de notre terroir, ces vins sont emprunts d'une matière dense, d'un fruit séduisant et d'une fraîcheur élégante.

CEPAGES

50% Grenache - 40% Cinsault - 10% Syrah

VINIFICATION

Récolte à maturité montante, Vendange matinale (moût frais à 10°C).

Éraflage et foulage des baies avec macération pelliculaire à froid.

Fermentation alcoolique à basse température (18°C) avec travail des lies.

Assemblage des cépages.

NOTE DE DEGUSTATION

Une belle robe claire. Un nez fin et complexe à la fois fruité et floral. La bouche est bien équilibrée : frais tout en ayant du volume. Vin de repas à servir à 12°C.

ACCORDS METS ET VINS

Ce rosé élégant et rafraichissant peut être apprécié de lui-même. Sa longue fin de bouche fait de lui un rosé gastronomique, facile à associer avec des plats méditerranéens (tartare, ceviche, ratatouille...) et des plats exotiques.

FORMATS

Bordelaise : 37,5cl / 50cl / 75cl / 150cl / 300cl / Provençale 75cl

MAS DE CADENET earl

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

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

www.masdecadenet.fr

