



MAS DE CADENET ROUGE

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

55% Syrah - 45% Grenache

VINIFICATION

Récolte à pleine maturité ; grappes éraflées.

Fermentation alcoolique à 30°C avec remontages à l'air et délestage.

Macération post-fermentaire avec remontages en circuit fermé.

Assemblage des cépages et élevage pendant 8 mois en fûts de 4 à 7 ans.

DEGUSTATION

Robe cardinale. Son nez, très présent, est typé: fruits noirs macérés, épicés et venaisons. En bouche ce vin est structuré et savoureux avec des arômes de fruits et d'épices. (17°C).

ACCORDS METS ET VINS

Ce beau rouge associe la richesse d'un grand vin au plaisir gourmand d'un vin jeune. Il en résulte une formidable capacité d'alliance, du simple BBQ à la daube marinée et bien mijoté.

Une moyenne garde de 8 à 10 ans sera tout à son honneur...

FORMATS

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

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

