



## ARBAUDE BLANC

AOP CÔTES DE PROVENCE

### PROFIL DU VIN

Ce vin est issu des 5 hectares du domaine plantés en Côtes de Provence ; Arbaude est le nom de la plus importante parcelle. Ce vin de plaisir aux fruits intenses est idéal pour les apéritifs entre amis ou s'associe volontiers à une cuisine colorée.

### CEPAGES

50% Ugni-blanc – 50% Rolle

### VINIFICATION

Récolte à pleine maturité.

Éraflage et foulage des baies avec macération pelliculaire à froid.

Fermentation alcoolique à basse température (18°C).

### DEGUSTATION

Couleur brillante, les arômes de kiwi, agrumes, fleurs blanches sont harmonieux. L'attaque est rafraichissante et la longueur agréable. Servir à 10°C.

### ACCORDS METS ET VINS

La première année, ce vin blanc peut-être apprécié en apéritif avec des fruits de mer.

La seconde année, le vin sera plus profond et se mariera parfaitement avec un poisson ou du fromage de chèvre.

### FORMATS

Bordelaise : 37,5cl / 75cl

**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](mailto:famillegenrel@masdecadenet.fr)

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

