



ARBAUDE ROSÉ

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

35% Grenache - 35% Cinsault - 30% Syrah

VINIFICATION

Récolte à maturité montante

Vendange nocturne (moût frais à 10°C)

Éraflage et foulage des baies avec pressurage direct

Fermentation alcoolique à basse température (18°C)

Assemblage des cépages

DEGUSTATION

Une belle robe franche. Les notes d'agrumes et de petits fruits rouges dominent le nez. La bouche est fraîche, les groseilles y côtoient les bonbons anglais. Un vin friand à 10°C.

ACCORDS METS ET VINS

Ce rosé s'appréciera ainsi en apéritif accompagné de jambon cru, de tomates cerise et tapenade... mais il s'associe aussi volontiers sur des plats colorés comme la cuisine asiatique ou les grillades estivales...

FORMATS

Bordelaise : 37,5cl / 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

www.masdecadenet.fr

