



## ARBAUDE ROUGE

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

70% Syrah – 30% Grenache

### VINIFICATION

Récolte à pleine maturité.

Éraflage des grappes avec macération pré-fermentaire à froid (15°C).

Fermentation alcoolique et malo-lactique.

Assemblage des cépages et élevage en cuve pendant 8 mois.

### DEGUSTATION

De couleur sombre, avec des arômes de fruits noirs frais allant du cassis à la groseille. La bouche ample et souple rappelle un panier de fruits noirs avec une légère touche de réglisse et de cuir. Boire à 16°C avec charcuterie et BBQ.

### ACCORDS METS ET VINS

Ce rouge au fruit croquant appelle la planche de charcuterie mais si un BBQ est lancé, il se portera que mieux.

Ne pas mettre en cave, il faut déboucher la bouteille...

### 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)

