



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 RÉCOLTANT

Chemin départemental 57 F-13530 Trets France

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

www.masdecadenet.fr



MAS DE CADENET

FAMILLE NEGREL
Depuis 1813

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 : 75cl

MAS DE CADENET Earl

Vin Biologique AOP Côtes de Provence Sainte Victoire Contrôlée

GUY NEGREL, PROPRIETAIRE RÉCOLTANT

Chemin départemental 57 F-13530 Trets France

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

www.masdecadenet.fr





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 : 75cl

MAS DE CADENET Earl

Vin Biologique AOP Côtes de Provence Sainte Victoire Contrôlée

GUY NEGREL, PROPRIETAIRE RÉCOLTANT

Chemin départemental 57 F-13530 Trets France

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

www.masdecadenet.fr





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 délicat et rafraichissant peut être s'apprécié sans accompagnement. Mais sa longueur en bouche en fait un véritable rosé gastronomique, il s'associera naturellement avec des plats méditerranéens (tartare, ceviche, plancha de fruit de mer, ratatouille...) ainsi qu'avec des plats exotiques.

FORMATS

Bordelaise : 37,5cl / 50cl / 75cl / 150cl / 300cl / 600cl

MAS DE CADENET Earl

Vin Biologique AOP Côtes de Provence Sainte Victoire Contrôlée

GUY NEGREL, PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT

Chemin départemental 57 F-13530 Trets France

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

www.masdecadenet.fr





MAS DE CADENET

FAMILLE NEGREL
Depuis 1813

MAS DE CADENET BLANC

AOP CÔTES DE PROVENCE



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

100% Rolle

VINIFICATION

Récolte à maturité montante.

Éraflage et foulage des baies avec macération pelliculaire à froid. Fermentation alcoolique à basse température (18°C) avec travail des lies fines.

DEGUSTATION

Une robe cristalline. Un nez fin typé de fruits exotiques : citron, ananas, poire... Une bouche harmonieuse, ample et fraîche avec une belle longueur. Servir 12°C.

ACCORDS METS ET VINS

Ce blanc fruité et tendu peut s'apprécier jeune avec des coquillages. Après un an, il sera plus à son avantage avec un poisson. A partir de 3 ans en pleine maturité, il fait merveille avec des volailles et fromages de chèvre...

FORMATS

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

MAS DE CADENET Earl

Vin Biologique AOP Côtes de Provence Sainte Victoire Contrôlée

GUY NEGREL, PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT

Chemin départemental 57 F-13530 Trets France

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

www.masdecadenet.fr





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 RÉCOLTANT

Chemin départemental 57 F-13530 Trets France

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

www.masdecadenet.fr





MAS NEGREL CADENET ROSÉ

AOP CÔTES DE PROVENCE - SAINT-VICTOIRE

PROFIL DU VIN

Issue d'une sélection de vieilles vignes et d'une vinification complexe, cette cuvée offre de sublimes vins gastronomiques au grand potentiel de garde.

CEPAGES

70% Grenache - 30% Syrah

VINIFICATION

Vendange matinale (moût frais à 10°C).

Éraflage et foulage des baies et macération pelliculaire à froid.

Fermentation en fûts de chêne neuf jusqu'à 5 ans.

Elevage pendant 8 mois avec batonnage des lies puis assemblage des cépages.

DEGUSTATION

Le nez est complexe sur l'orange, le coing, la noix muscade. En bouche, l'attaque est puissante, riche en arômes, fin et onctueux.

Rosé gastronomique à déguster à 14°C. Potentiel de garde de 5 ans.

ACCORDS METS ET VINS

Ce grand rosé de gastronomie tire parti sur des plats à base de coulis de tomate comme des lasagnes, gambas à l'armoricaine...

Il s'associe avec merveille sur les cuisines du monde plus épicées comme les grands classiques de la cuisine asiatique ou du Maghreb. Nous conseillons une petite garde...

FORMATS

Bordelaise : 75cl / 150cl

MAS DE CADENET Earl

Vin Biologique AOP Côtes de Provence Sainte Victoire Contrôlée

GUY NEGREL, PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT

Chemin départemental 57 F-13530 Trets France

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

www.masdecadenet.fr





MAS NEGREL CADENET BLANC

AOP CÔTES DE PROVENCE

PROFIL DU VIN

Issue d'une sélection de vieilles vignes et d'une vinification complexe, cette cuvée offre de sublimes vins gastronomiques au grand potentiel de garde.

CEPAGES

100% Rolle

VINIFICATION

Éraflage et foulage des baies puis macération pelliculaire à froid. Fermentation en fûts de chêne neuf jusqu'à 5 ans. Elevage pendant 8 mois avec batonnage des lies.

DEGUSTATION

Un nez cire d'abeille et floral. Bouche volumineuse aux arômes de citron, poire, cire d'abeille. Dense, complexe et très long en bouche. Déguster à 14°C.

ACCORDS METS ET VINS

Ce grand blanc se marie habituellement avec des poissons puissants ou en sauce ; des viandes blanches alliées à des épices fraîches peuvent aussi faire une belle alliance. Après quelques années de cave, une sélection des fromages affinés lui iront très bien ...

FORMATS

Bordelaise : 75cl / 150cl

MAS DE CADENET Earl

Vin Biologique AOP Côtes de Provence Sainte Victoire Contrôlée
GUY NEGREL, PROPRIETAIRE RÉCOLTANT
Chemin départemental 57 F-13530 Trets France
Tel : 33(0)4 42 29 21 59 – Email : famillenegrel@masdecadenet.fr
www.masdecadenet.fr





MAS NEGREL CADENET ROUGE

AOP CÔTES DE PROVENCE - SAINTE VICTOIRE

PROFIL DU VIN

Issue d'une sélection de vieilles vignes et d'une vinification complexe, cette cuvée offre de sublimes vins gastronomiques au grand potentiel de garde.

CEPAGES

45% Grenache - 45% Syrah - 10% Cabernet Sauvignon

VINIFICATION

Récolte à pleine maturité, grappes éraflée.

Fermentation alcoolique avec pigeages, remontages et délestage. Macération post-fermentaire de 10 jours avec remontages en circuit fermé.

Assemblage des cépages et élevage de 12 à 14 mois en fûts neufs à 4 ans.

DEGUSTATION

Robe foncée de velours grenat. Intense parfum complexe et «fondu enchaîné» d'épices et de fruits noirs. Charnu, soyeux et long en bouche. Servir à 18°C.

ACCORDS METS ET VINS

Ce beau rouge de garde se boira avantagement avec des viandes rouges. Dans sa prime jeunesse, des viandes faisandé ou gouteuse comme le mouton. Plus fondu après quelques années, il s'accompagnera avec des viandes plus délicates comme des côtes de bœufs

FORMATS

Bordelaise : 75cl / 150cl

MAS DE CADENET Earl

Vin Biologique AOP Côtes de Provence Sainte Victoire Contrôlée

GUY NEGREL, PROPRIETAIRE RÉCOLTANT

Chemin départemental 57 F-13530 Trets France

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

www.masdecadenet.fr

