

MAS DE CADENET BLANC

AOP CÔTES DE PROVENCE

VIN BIOLOGIQUE



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.

CEPAGE

100% Rolle

VINIFICATION

Récolte à maturité montante.

Éraflage et foulage des baies avec macération à froid.

Fermentation alcoolique à basse température (18°C)

Remise en suspension 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

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

MAS DE CADENET Earl

SAS FAMILLE NÉGREL, Mas de Cadenet, Chemin départemental 57, 13530 Trets - France
Tel : 33(0)4 42 29 21 59 – Email : famillenegrel@masdecadenet.fr – www.masdecadenet.fr

