



MAS DE CADENET ROSÉ

AOP CÔTES DE PROVENCE SAINTE VICTOIRE

VIN BIOLOGIQUE

PROFIL DU VIN

Principale production du domaine, cette cuvée révèle le terroir exceptionnel de la montagne Sainte Victoire, à dominante calcaire.

Juste expression de la minéralité, ces vins sont emprunts d'une matière dense, d'un fruit séduisant et d'une fraîcheur élégante.

CEPAGES

45% Grenache - 45% Cinsault - 10% Syrah

VINIFICATION

Récolte à maturité montante,

Vendange nocturne (moût à 10°C).

Éraflage et foulage des baies avec macération à froid.

Fermentation alcoolique à basse température (18°C).

Remise en suspension des lies fines.

Assemblage des cépages.

NOTE DE DEGUSTATION

Ce vin rose pâle présente une belle fraîcheur minérale, dévoilant de délicats arômes d'agrumes, de fruits rouges et de fleurs. La bouche se révèle tout en équilibre et élégance, avec une belle tension sur la longueur. Les arômes sont persistants offrant une finale fruitée et saline. Servir à 12°C.

ACCORDS METS ET VINS

Ce rosé délicat et rafraichissant peut être apprécié sans accompagnement. Mais sa longueur en bouche en fait un véritable rosé gastronomique. Il s'associera avec des plats méditerranéens ou plus exotiques.

FORMATS

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