

# Mas de Valériole

## FICHE TECHNIQUE

### COCARDIER ROUGE 2017

Dénomination du vin : **DOMAINE SAINT VINCENT – Cocardier rouge**  
IGP Vin de Pays des Bouches-du-Rhône – TERRE DE CAMARGUE

Couleur : rouge

Degré : 13%vol

Cépages : Merlot Cabernet-Sauvignon - Marselan

### **Agriculture Biologique**

Sol : Terre calcaire, d'argile, de sable et de limon déposés par le Rhône

Vendange : nocturne

Vinification : refroidissement de la vendange, macération pelliculaire pendant 4 jours à basse température, puis fermentation maîtrisée.

Bouteille : bordelaise VIP

Bouchon : 44 x 24 DIAM

Carton : 6 bouteilles debout

Mise en bouteille au domaine

Dégustation : Robe rubis.

Nez parfumé et légèrement fumé aux notes de fraises des bois et de cassis.

Une attaque souple et élégante ouvrant sur des fruits noirs.

La finale reste fraîche et soyeuse

Température de service : 18°

Alliance gastronomique : La charcuterie, les fromages de chèvre.  
boeuf grillé, agneau rôti.

Un petit rappel : On imagine, une grande table de copains, du saucisson d'Arles, de belles entrecôtes grillées et du Pélaridon.

On imagine, à deux, dans un petit resto sympa, le bœuf est tendre et gouteux, on se régale avec le Cocardier alors on commande du fromage pour finir la bouteille.



Portable : 0678 29 32 14  
Tél : 04 90 97 10 41  
Fax : 04 90 97 01 78

Patrick MICHEL, vigneron  
Gageron – RD 36b  
13200 ARLES - CAMARGUE

E.mail : [contact@masdevaleriole.com](mailto:contact@masdevaleriole.com)  
[www.masdevaleriole.com](http://www.masdevaleriole.com)