



GRAND MAR 2018

Dénomination du vin : **Mas de Valérieole – Grand Mar Rosé-**
IGP Pays des Bouches-du-Rhône –Terre de Camargue

Couleur : rosé

Degré : 12.5%vol

Cépages : cépage pur, Caladoc

Agriculture Biologique

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

Vinification : macération pelliculaire suivi d'une saignée ;
fermentation à basse température

Bouteille : bordelaise « Élégance », 75cl.

Bouchon : 47 x 24 DIAM

Carton : 6 bouteilles debout

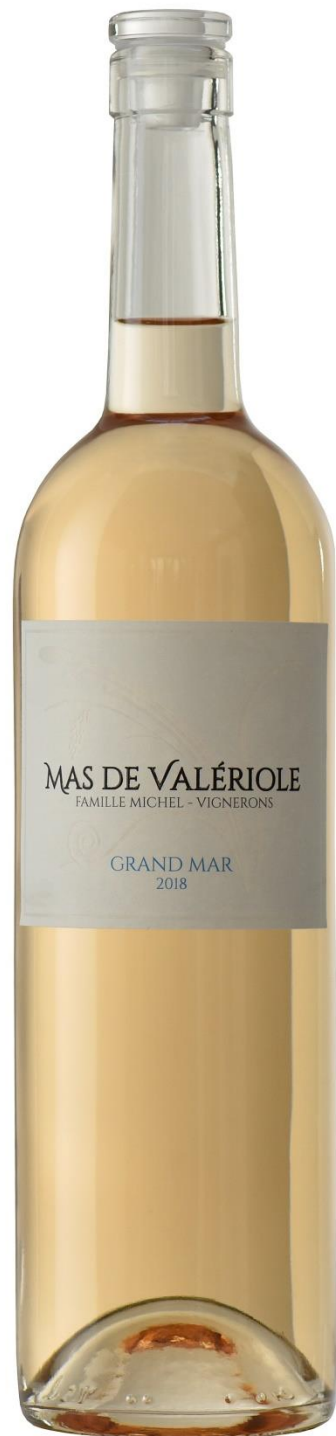
Mise en bouteille au domaine

Dégustation : robe d'un beau rose gris. Le nez est tout en finesse aux notes de pamplemousse et zestes de citron vert. La bouche est ample, des notes de cerise blanche accompagnent une finale élégante.

Température de service : 12°

Alliance gastronomique : Penne all' arrabiata, plats exotiques, riz safranés. Un rosé qui peut accompagner tout un repas.

Un petit rappel : *Même à l'ombre il fait chaud, une bouteille de Grand Mar fraîche, quelques crostini de tomate/ail/jambon cru, et voilà : c'est parfait !*



Service commercial : Simon Chiuppi
Portable : 06.78.29.32.14
Tél : 04 90 97 10 41
Fax : 04 90 97 01 78

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

E.mail : simon@masdevaleriole.com
www.masdevaleriole.com