



CHARMENTIN 2020

Dénomination du vin : Valériole – Charmentin –
IGP Pays des Bouches-du-Rhône – TERRE DE CAMARGUE

Couleur : blanc

Degré : 12.5%vol

Cépages : Chardonnay 50% / Vermentino 50% (Rolle)

Agriculture Biologique

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

Vendange : nocturne

Vinification : refroidissement des raisins avant pressurage direct.
Maîtrise des températures durant la fermentation. Petit élevage sur lies puis assemblage.

Bouteille : bordelaise VIP

Bouchon : 44 x 24 DIAM

Carton : 6 bouteilles debout

Mise en bouteille au domaine

Dégustation : robe pâle aux reflets verts. Le nez est frais, citronné.
Une bouche fraîche aux notes d'agrumes se terminant sur une finale saline confère à ce vin son originalité.

Température de service : 10°

Alliance gastronomique : Carpaccio de poisson à l'aneth, apéritif, poissons grillés, huîtres, tous les fruits de mer.

Un petit rappel : Un goût de Méditerranée, la fraîcheur du Charmentin, des tellines mangées avec les doigts et l'odeur du poisson qui grille doucement... Un air de vacances...



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