



**MAS DE REY**

**CALADOC  
VIN DE CEPAGE  
ROSE**

**2017**

**IGP**

**Pays des Bouches du Rhône Terre de Camargue**

**12.5 °**

**CEPAGE:**

100% Caladoc

(Cot ou malbec croisé avec du grenache)

**VENDANGES et VINIFICATION:**

Vinification traditionnelle à froid avec pressurage direct.

**DEGUSTATION:**

Une éclatante couleur rose pâle aux reflets violette précède un nez délicat aux arômes de bonbons anglais (arlequins), de petits fruits rouges (groseilles, fraises). La bouche révèle une attaque légèrement effervescente avec un tempérament « croquant », alliance réussie de vivacité et de fruit.

**ACCORD / METS:**

Parfait pour l'apéritif, le Caladoc rosé s'accorde également avec des poissons cuisinés, des viandes blanches en sauce et même des viandes rouges (émincé de veau)

**SERVICE : 10 à 12 °C.**

**GARDE : A boire dans l'année.**

