



**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 violine 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.

**SERVICE :** 10 à 12 °C.

**GARDE :** A boire dans l'année.

