



MAS DE REY

**PINOT NOIR
VIN DE CEPAGE
ROUGE**

2016

IGP

**Pays des Bouches du Rhône Terre de Camargue
12.5°**

CEPAGE:

100% Pinot Noir

VENDANGES et VINIFICATION:

Vinification traditionnelle avec quatre semaines de macération après fermentation.

DEGUSTATION:

Doté d'une robe rubis clair irisée de nuances grenat, ce vin présente un nez expansif de griottes aux notes toastées ; la bouche, ronde et suave, affiche résolument un caractère gourmand.

ACCORD / METS:

Le Pinot noir, léger, sera très agréable à boire l'été ou il accompagnera les viandes grillées mais aussi tout le repas.

SERVICE : 18 °C.

GARDE : Vin de garde qui peut se boire maintenant et peut attendre 2 à 3 ans.

