



MAS DE REY

LES SECRETS DE CORNILLE

ROSE

2017

IGP Terre de Camargue

12.5°C

LES CEPAGES :

Grenache: 100 %

VENDANGES et VINIFICATION :

La cuvée des Secrets est issue d'une sélection rigoureuse de nos meilleures parcelles. Les raisins sont récoltés tôt le matin à bonne température pour développer le côté aromatique. La vinification est traditionnelle, dans un chai complètement rénové, avec un matériel de haute technicité. Après traitement au froid, les raisins sont pressés délicatement et très lentement. La vinification et l'élevage se font entièrement en cuves thermo régulées.

DEGUSTATION:

Les Secrets rosés se caractérisent par leur charme et leur élégance avec une robe rose pâle. Le nez aux senteurs intenses de fruits frais framboise, puis plus discrètement floral reflète parfaitement le mariage harmonieux du terroir et du climat. En bouche, l'ampleur et la douceur sont harmonisées par une fraîcheur délicate et subtile pour ce vin aux arômes fruités et raffinés.

ACCORD / METS:

C'est un vin de plaisir à servir dès l'apéritif avec une tapenade, et ensuite tout au long du repas avec des grillades, une viande froide, des viandes blanches, des poissons.

SERVICE : Entre 10° et 12°.

Garde : A boire dans l'année.



Domaine du Mas de Rey - Ancienne route de Saint Gilles - 13 200 Arles .

Tel : +33 4 90 96 11 84 Mail : masderey@orange.fr site: www.domaine-masderey.com