



**MAS DE REY**

## **LES SECRETS DE CORNILLE ROUGE**

**2015**

**IGP Terre de Camargue**

**13°**

**CEPAGES:** 50% Caladoc  
50% Marselan

### **VENDANGES et VINIFICATION:**

Les raisins sont récoltés à maturité optimale après un tri sévère (vendanges en vert). Les raisins après égrappage sont mis avec le plus grand soin en cuve, où ils vont subir une macération pré fermentaire à froid de 4 à 5 jours avant de laisser aller la fermentation, suivie d'une macération longue d'un mois, pour exprimer au mieux toute la richesse des raisins. Les vins ainsi élaborés sont ensuite élevés 10 mois en fûts de chêne français (30% dans des barriques neuves et 70% dans des barriques de 1 vin), où ils vont s'épanouir avant d'être mis en bouteille.

### **DEGUSTATION:**

Une robe rubis teintée de reflets violets, nez intense mêlant épices douces et notes de torrification. Le palais se révèle ample et structuré à l'appui de tannins enveloppés et une pointe de saveur sucrée. La finale persiste sur les arômes de griotte.

### **ACCORD / METS:**

Ce vin s'accordera à merveille avec l'agneau, les viandes rouges ou encore les viandes mijotées comme une daube ou une gardianne de taureau et même des poissons en sauce.

**SERVICE:** 18°C.

**GARDE :** Il peut se boire dès maintenant ou se conserver de 5 à 8 ans.



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

Tel : +33 4 90 96 11 84 Mail : [masderey@orange.fr](mailto:masderey@orange.fr) site: [www.domaine-masderey.com](http://www.domaine-masderey.com)