



**MAS DE REY**

## **LE CHASAN BLANC**

**2016**

**IGP**

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

**13°**

**CEPAGES:** Chasan :100 %

**(Croisement entre Chardonnay et Listan )**

### **VENDANGES ET VINIFICATION:**

Le Chasan nécessite une macération pelliculaire à froid avec une fermentation contrôlée à 14°C.

### **DEGUSTATION:**

De couleur jaune pâle à reflets verts, les arômes de bonne typicité marient agrumes, fruits blancs et amandes. La bouche révèle une belle ampleur, une pointe de gras, puis se prolonge plus finement sur les fruits secs.

### **ACCORD / METS:**

Très apprécié à l'apéritif, il accompagne également avec élégance les entrées de type saumon fumé.

Il pourra aussi être servi avec les poissons grillés ou cuisinés, et avec des viandes blanches en sauces .

**Service :** entre 10 et 12°C.

Il peut se boire dès maintenant ou dans les 2 années à venir.

