



**MAS DE REY**

**MARSELAN  
VIN DE CEPAGE  
ROUGE**

**2016**

**IGP**

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

**14°**

**CEPAGES: MARSELAN 100%**

(Cabernet-Sauvignon croisé avec du Grenache)

**VENDANGES et VINIFICATION:**

Vinification traditionnelle avec quatre semaines de macération après fermentation.

**DEGUSTATION:**

De robe pourpre sombre, les arômes reflètent le cépage : fruits noirs (mûre, cassis), épices, notes minérales ; le palais présente une belle concentration, une certaine mâche aussi, avec l'appui de tannins enveloppés, la finale est subtilement réglissée.

**ACCORD / METS:**

Le Marselan accompagne une cuisine riche en matière et en goût. Il enchante les viandes rouges nature ou en sauce; une gardianne, une daube ou un civet.

**SERVICE : 18 °C.**

Vin de garde qui peut se boire maintenant et peut attendre 5 ans.

