



**MAS DE REY**

**PINOT NOIR  
VIN DE CEPAGE  
ROUGE**

**2016**

**IGP**

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

**12.5°**

**CEPAGES: Pinot noir 100%**

**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.**

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



