

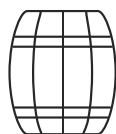
L'Esprit rosé

I.G.P. Pays des Bouches du Rhône Terre de Camargue
Millésime 2020 - 12°C

DOMAINE
MAS DE REY



55% Grenache
20% Syrah
15% Merlot
10% Vermentino



Les vendanges ont lieu la nuit. Les raisins sont protégés de l'oxygène directement à la parcelle avec du gaz carbonique. La vendange est refroidie après récolte. Les cuves sont inertes avant réception du jus obtenu par pressurage direct. Les levures fermentent à 15°C pour l'obtention d'un vin aux arômes de fruits rouges frais. La vinification et l'élevage ont lieu en cuve inox et béton thermo-régulées.



Robe de couleur rose aux reflets violine qui annonce un nez d'agrumes. La bouche riche se montre parfaitement équilibrée, d'une grande finesse persistant sur le pamplemousse et les petits fruits rouges. Un vin plein de fraîcheur!



Service : Entre 8°et 10°C.

A boire dans l'année.



L'Esprit est très apprécié à l'apéritif. En été, il accompagne parfaitement une salade niçoise ou une tarte à la tomate. Il se marie aussi avec des brochettes de poulet ou de simples charcuteries.

