

Les Secrets de Cornille rosé

I.G.P. Pays des Bouches du Rhône Terre de Camargue

Millésime 2020 - 12% vol

DOMAINE
MAS DE REY



85% Grenache
15% Mourvedre



La cuvée des Secrets est issue d'une sélection rigoureuse de nos meilleures parcelles. Les raisins sont récoltés dans la nuit, les bennes à vendange sont saturées en gaz carbonique afin de limiter les échanges avec l'oxygène. Après traitement au froid, les raisins sont pressés délicatement. Une partie de la vinification et de l'élevage se fait en fut de chêne français pendant 6 mois. L'objectif étant d'obtenir un vin rosé riche, gourmand et complexe.



Les Secrets rosés se caractérisent par leur charme et leur élégance avec une robe rose pâle. Le nez aux senteurs intenses de fruits frais framboise, puis plus discrètement floral reflète parfaitement le mariage harmonieux du terroir et du climat. En bouche, l'ampleur et la douceur sont harmonisées par une fraîcheur délicate et subtile pour ce vin aux arômes fruités et raffinés.



Service : Entre 8 et 10°C

A boire dans l'année.



C'est un vin de plaisir à servir dès l'apéritif avec un toast au saumon, et ensuite tout au long du repas avec des poissons cuisinés, un bar au four sur son lit de légumes d'été.

