

Chasan

CARACTÉRISTIQUES

2021

I.G.P.

Pays des Bouches du Rhône Terre de Camargue

13% vol

CÉPAGES

Chasan : croisement entre Chardonnay et Listan

100%

VENDANGES & VINIFICATION

Le Chasan est le premier cépage à être vendangé au Mas de Rey. Sa récolte a lieu mi-août. Les vignes ont plus d'une trentaine d'années, les rendements sont moyens. La récolte a lieu très tôt le matin pour éviter l'exposition à la lumière et la chaleur. La vendange est refroidie après récolte. Les cuves sont inertes avant réception du jus obtenu par pressurage direct. La vinification et l'élevage ont lieu en cuve inox et béton thermo-régulées.

DÉGUSTATION

De couleur jaune vert, le nez dévoile des notes subtiles d'agrumes (citron). La bouche dévoile des arômes de fruits exotiques bien équilibrée, avec une pointe de gras. La finale est fraîche persistant sur une saveur iodée.

ACCORDS / METS

Très apprécié avec des fruits de mers, il accompagne aussi des sardines grillées ou une tarte au thon. Un verre de Chasan pourra être servi avec des poissons grillés ou cuisinés. Un morceau de brousse du Rove (fromage frais) sera parfait pour terminer votre repas.

SERVICE : Entre 8 et 10°C

GARDE

A boire dans l'année.



BLANC

