



Mas des Bressades



APPELLATION

Costières de Nîmes

VIGNERON

Cyril Marès

Cuvée Excellence

CEPAGES

Roussanne 70%, Viognier 30%

TERROIR

Galets roulés du Rhône

VINIFICATION

Après macération pelliculaire, le vin est directement entonné dans des barriques et des amphores pour fermenter puis poursuivre son élevage pendant 6 mois. La fermentation malolactique n'est pas faite. 14,5% abv.

NOTES DE DEGUSTATION

L'excellence de nos vignes de Roussanne et de Viognier s'incarnent ici dans un vin avec une robe d'or intense. Le nez d'une grande complexité nous donne à percevoir des notes florales et de silex qui dominent des senteurs de pêche, de fruits exotiques et d'épices douces. Une bonne acidité vient soutenir une bouche dans laquelle dominant le fruit et les arômes de torréfaction.

ACCORDS

Ce vin conviendra tout à fait pour un apéritif agréable entre amis. Il se mariera également fort bien avec une viande blanche ou un poisson grillé.

CYRIL MARES
MAS DES BRESSADES
ROUTE DE BELLEGARDE
30129. MANDUEL



T : 00 33 (0)4 66 01 66 00
F : 00 33 (0)4 66 01 80 20

MASDES BRESSADES@AOL.COM

