



Mas des Bressades



APPELLATION

Costières de Nîmes

VIGNERON

Cyril Marès

Excellence

CEPAGES

Roussanne 80%, Viognier 20%

TERROIR

Galets roulés du Rhône

VINIFICATION

Après macération pelliculaire, le vin est directement entonné dans des barriques pour fermenter puis poursuivre son élevage pendant 8 mois et 2 mois en cuve

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 dominent 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.

MAS DES BRESSADES

ROUTE DE BELLEGARDE
30129, MANDUEL

T : 00 33 (0)4 66 01 66 00



WWW.MASDESBRESSADES.COM

