



Mas des Bressades



APPELLATION

Costières de Nîmes

VIGNERON

Cyril Marès

Cuvée Tradition

CEPAGES

Roussanne 50%, Grenache Blanc 30%,
Marsanne 10%, Viognier 10%

TERROIR

Galets roulés du Rhône

VINIFICATION

Après une macération pelliculaire, la fermentation est conduite en cuves en béton à 18°C. La fermentation malolactique n'est pas réalisée. 13,5% abv.

NOTES DE DEGUSTATION

Jaune pâle avec des reflets dorés. Le grenache blanc apporte la minéralité, le viognier des arômes d'abricot et de pêche et la Marsanne reste plus florale. Une attaque en bouche fraîche caractéristique de la Roussanne soutient cette complexité aromatique en apportant des notes d'agrumes et une pointe minérale.

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

