



Mas des Bressades

MAS DES BRESSADES

TRADITION



APPELLATION

Costières de Nîmes

AGE DES VIGNES

De 10 à 40 années

CEPAGES

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

SOL

Galets roulés

VINIFICATION

Fermentation alcoolique en cuve. Pas de
Fermentation malolactique. Elevage en cuve

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.

MAS DES BRESSADES
ROUTE DE BELLEGARDE
30129 MANDUEL

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

WWW.MASDESBRESSADES.COM

