



Mas des Bressades

MAS DES BRESSADES

TRADITION



APPELLATION

Costières de Nîmes

AGE DES VIGNES

De 15 à 40 années

CEPAGES

Grenache 50%, Syrah 30%, Cinsault 20%

SOL

Galets roulés

VINIFICATION

Rosé de saignée

NOTES DE DEGUSTATION

Framboise, fraise et cassis viennent éveiller notre appétit alors que de douces notes d'épices relèvent le tout.

La bouche est harmonieuse, équilibrée entre gras et acidité, ce qui nous offre une sensation de fraîcheur et de rondeur des plus agréables. Ses caractéristiques en font un rosé éclatant, délicat et bien équilibré dont on apprécie la netteté aromatique : un grand plaisir !

ACCORDS

Ce vin s'accordera à merveille avec vos salades, viandes et poissons grillés, un vrai rosé gastronomique.

MAS DES BRESSADES
ROUTE DE BELLEGARDE
30129 MANDUEL

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

WWW.MASDESBRESSADES.COM

