



Mas des Bressades



MAS DES BRESSADES

TRADITION

APPELLATION

Costières de Nîmes

AGE DES VIGNES

De 15 à 40 années

CEPAGES

Grenache 60%, Syrah 30%, Cinsault 10%

SOL

Galets roulés

ELEVAGE

16 mois en cuve béton

NOTES DE DEGUSTATION

Son nez dominé par des arômes d'épices est marqué par des senteurs de fruits rouges tels que la fraise et le cassis. Une attaque en bouche franche, fraîche et dense en font un vin très friand. Sa belle longueur amène avec elle des arômes envoûtants de garrigue et laisse apparaître des tanins très suaves.

ACCORDS

Un vin qui s'accorde facilement avec tous types de cuisine. Toutefois vos viandes, même épicées, le mettront en valeur.

MAS DES BRESSADES
ROUTE DE BELLEGARDE
30129 MANDUEL

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

WWW.MASDESBRESSADES.COM

