



# VERTU VIN

---

**Label:** La Mascaronne

**Appellation:** A.O.C Côtes de Provence Rosé 2008

**Cepages:** Grenache - Cinsault

**Terroir:** Argilo- calcaire très caillouteux. Tout en coteaux.

**Rendement:** 35hl/ha

**Quantite:** 30 000 bouteilles

**Ramassage:** Manuelles en caissettes de 35 kgs. Tri à la vigne et en cave sur table de tri

**Vinification:** Macération de quelques heures puis pressurage doux (presseur pneumatique). Fermentation à basse température afin de préserver tous les arômes . (15 – 16°C). Léger collage, puis clarification par sédimentation naturelle

**Degustation:** faite le 4 février 2008 avec nos œnologues.

**A l'œil:** Belle robe rose pâle cristalline et brillante.

**Au nez:** puissant et friand, dominé par des arômes de petits fruits rouges : fraise, framboise, avec une délicate note de groseille.

**En bouche:** la bouche est ronde et pleine. On relève une belle intensité aromatique avec de subtils arômes de fruits rouges. Agréable longueur sur des notes fruitées.

**Conservation:** A consommer dès aujourd'hui et pendant 1 an

**Accords Mets/Vin:** En apéritif, aubergines farcies, rouget au parme et au fenouil, blanquette de veau.

**Contact:** Fanny Croisy le Goudeveze : 06 08 10 72 48

