

MAS CABANEL

AOP Duché d'Uzès - Rosé



Géologie du sol : Argilo-calcaire

Encépagement : Syrah, Grenache

Âge des vignes : 20 à 40 ans.



Vinification : Egrappage et foulage. Pressurage direct.
Les fermentations se déroulent en cuve thermorégulées.



Elevage : En cuve inox.

TAV : 13% vol

Rendements : 55 hl/ha



- **Aspect visuel** :

Robe pâle aux reflets roses.

- **Aspect olfactif** :

Nez intense de mûre et de fraises des bois.

- **Aspect gustatif** :

Bouche structurée avec une finale fruitée.



Accords mets et vins :

Idéal en apéritif, ce vin se mêlera parfaitement aux plats d'été, viandes blanches à la provençale.



Température de service : 10-14°.

Durée de conservation : 2 à 3 ans.

