



APPELLATION

Vin de Pays des Cévennes



TERROIR

Argilo-calcaire



CÉPAGES

- Cinsault (70 %)
- Ribeyrenc, Aubun, Counoise, Grand Noir de la Calmette (30%)



VINIFICATION

- Égrappage
- Vinification de 8 jours en cuve, une vinification courte pour préserver les arômes de fruit



ÉLEVAGE

6 mois en cuve



DÉGUSTATION

Robe pourpre aux nuances violettes. Du pur "jus de fruit" pour un vin léger aux tanins souples. Au nez, mure fraîche, violette et menthe s'en donnent à cœur joie.



ACCORDS GOURMANDS

Comme un rosé, à boire frais l'été tout au long du repas.



COMMENTAIRE DU VIGNERON

Un vin rouge rafraîchissant, festif et croquant, pour le plaisir. En retrouvant dans nos vins l'arôme du freesia (fleur rouge, rose ou blanche), l'idée d'une nouvelle gamme de cuvée est née. Fruit, fraîcheur, finesse et gourmandise sont réunis dans ce vin.



ROUGE | 2022

Freesia

Certifié agriculture biologique depuis 2009
Certifié culture en biodynamie depuis 2011



Tel: 04 66 81 10 27 | Port: 06 32 07 05 16

Mas d'Espagnet
30730 Saint Mamert du Gard

www.masdespanet.com
masespanet@wanadoo.fr