Mas d'Espanet

APPELLATION

Vin de Pays des Cévennes

TERROIR

Argilo-calcaire et marnes

CÉPAGES

- Cinsault (80%)
- Grenache Gris (20%)

VINIFICATION

- Égrappage
- Pressurage direct
- Vinification en cuve sur lies avec batônnage

ÉLEVAGE

6 mois en cuve

DÉGUSTATION

Robe brillante de couleur gris saumoné pâle qui rappelle les vins gris. Le nez est fin sur des arômes de fruits rouges, framboise, groseille et du foin fraîchement coupé. L'attaque est fraîche, équilibrée, raffinée et gourmande.

ACCORDS GOURMANDS

Idéal à l 'apéritif et toute cuisine d'été.

COMMENTAIRE DU VIGNERON

Nous avons voulu un rosé de soif, c'est pourquoi nous l'avons vinifié comme un blanc, avec beaucoup de fraîcheur aromatique. 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.

ROSÉ | 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'Espanet
30730 Saint Mamert du Gard
www.masdespanet.com
masespanet@wanadoo.fr