

## Cuvée : Freesia

*Du nom de la fleur  
IGP Cevennes rouge.*

**Terroir:** Argilo-calcaire  
**Vin** Cinsault 90 %  
**d'assemblages:** Grenache noir 10 %



**Méthode de vinification:** *Egrappage, vinifié en cuve macération courte 8 jours pour préserver les arômes de fruit*

**Elevage:** *6 mois en cuve*

**Dégustation :** *robe pourpre aux nuances violettes. Du pur " jus de fruit. ". 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.*

**Commentaires :** *un vin rouge rafraîchissant, festif et croquant, pour le plaisir et la gourmandise. 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 ces vins.*



**MAS D'ESPANET** Agnès et Denys ARMAND

30730 SAINT MAMERT

04 66 81 10 27

[www.masdespanet.com](http://www.masdespanet.com)