

Cuvée : Freesia

*Du nom de la fleur
Vin de pays Cevennes rosé.*

Terroir: Argilo-calcaire, marnes.

Vin d'assemblages: Cinsault 80 %
Grenache gris 20 %



Méthode de vinification: *Egrappage, pressurage direct, vinifié en cuve sur lies avec batonnage.*

Elevage: *6 mois en cuve*

Dégustation : *robe brillante de couleur gris saumoné, sa teinte translucide rappelle les vins gris. Le nez est fin sur des arômes de fruits rouges, framboise, groseille, foin fraîchement coupé. L'attaque est fraîche, équilibrée, raffinée et gourmande.*

Accords gourmands : *cuisine d'été.*

Commentaires : *Nous avons voulu un rosé de soif, c'est pourquoi nous l'avons vinifié comme un blanc, avec beaucoup de fraîcheur aromatique. Il sera le compagnon idéal des déjeuners sous la tonnelle en été, nous ne pouvions pas manquer ce rendez-vous ! 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*

MAS D'ESPANET Agnès et Denys ARMAND

30730 SAINT MAMERT

04 66 81 10 27

www.masdespanet.com