

Château Vessière

VIN DE LA VALLÉE DU RHÔNE

Les derniers nés du domaine !

Alliant fraîcheur et fruité, ces vins séduisent par leur caractère très singulier

Le plaisir, le plaisir, le plaisir !



NOM	Le Mas de Vessière	Le Mas de Vessière	Le Mas de Vessière
MILLESIME	2017	2018	2018
CEPAGES	65% Carménère 35% Grenache Noir	70% Grenache Blanc 30% Muscat	80% Grenache noir 20% Cinsault
DESCRIPTIF	IGP Pays d'OC 13% / Vol Assemblage pré-fermentaire des cépages dès l'encuvage. Palette aromatique de fruits rouges et noirs très mûrs. Tanins souples, bouche fraîche, un vin plaisir par excellence.	IGP Pays d'OC 13% / Vol Fermentation de 45 jours à très basse température. Bouquet floral associé à des arômes fruités délicats et persistants. Un vin vif et croquant	IGP Pays d'OC 13% / Vol Assemblage de cépages issus des jeunes vignes de la propriété. Sa fraîcheur et ses arômes fruités sont ses meilleurs atouts. Il allie légèreté et vivacité.
	ASSOCIATIONS METS ET VINS	Charcuteries cuites, viandes blanches grillées, poêlées ou sautées. Tous les types de grillades.	Poissons fins, fruits de mers, crustacés.
GARDE	3 à 4 ans	1 à 2 ans	1 à 2 ans

