

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	2016	2017	2017
CEPAGES	60% Carménère 40% Grenache Noir	60% Grenache Blanc 40% Muscat	70% Grenache noir 30% Cinsault
DESCRIPTIF	IGP Pays d'OC 13% / Vol	IGP Pays d'OC 13% / Vol	IGP Pays d'OC 13% / Vol
	Assemblage pré-fermentaire des cépages dès l'encuvage.	Fermentation de 45 jours à très basse température.	Assemblage de cépages issus des jeunes vignes de la propriété.
ASSOCIATIONS METS ET VINS	Palette aromatique de fruits rouges et noirs très mûrs.	Bouquet floral associé à des arômes fruités délicats et persistants.	Sa fraîcheur et ses arômes fruités sont ses meilleurs atouts.
	Tanins souples, bouche fraîche, un vin plaisir par excellence.	Un vin vif et croquant	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.	Poissons à chair rouge, volailles, charcuteries.
GARDE	3 à 4 ans	1 à 2 ans	1 à 2 ans

