Mas Grange Blanche

Rosé



Le domaine mas Grange Blanche se situe à Château-Neuf-Du-Pape dans la vallée du Rhône. C'est un ancien relais de poste qui a donné son nom au domaine. Cyril Mousset, viticulteur convaincu de la nécéssité d'une agriculture durable, a obtenu la qualification de « lutte raisonnée » dès 2009, « Haute Valeur Environnementale » en 2018 , en conversion biologique.

TERROIR : IGP vin de pays Méditerranée 12%vol, 75cl

CÉPAGE(S) : 50% grenache, 30% cinsault, 20% syrah.

VINIFICATION : Elevé 6 mois en cuves.

DÉGUSTATION : il est conseillé de le boire à une température entre 8°C et 10°C.

ACCORDS METS ET VIN : On peut le servir à l'apéritif, en pique-nique ou autour d'un barbecue tout au long de l'été. Il peut aussi se boire avec des poissons grillés, des crustacés, un ceviche, un tartare de poisson ou encore un aïoli.

GARDE : 2 ans.

SPÉCIFICITÉS : Belle robe rose saumon, pâle. Un nez aux notes acidulées mêlées de petits fruits rouges et d'agrumes. Sa bouche est fraîche et gouleyante. C'est un vin agréable à boire jeune.