



VALENTINA

MILLESIME 2015

TERROIR

Le Mas de Casalás est un domaine de 2.5 hectares, situé sur le Massif d'Uchaux.

Terroir de sable gréseux que Jérôme HUE et Isabelle SUPPARO travaillent avec un grand respect de la nature.

VINIFICATION - ELEVAGE

Vendanges manuelles.

100% Grenache.

Première fermentation en cuve.

Seconde fermentation en bouteille,

« prise de bulles en bouteille ».

Sans intrants.

DEGUSTATION - GARDE

Robe pamplemousse rose.

Nez : pamplemousse et fraise mûre. En bouche : notes de figue fraîche et de fruits rouges mûrs.

Pétillant enrobant, soutenu et léger.

Belle longueur en bouche.

Vin non filtré.

Sans intrants.

Garde : Millésime dans sa plénitude.

LES ACCORDS METS & VIN

Température de service : 12°-13°C.

Dégustez ce bouquet de fruits à l'apéritif ou au dessert.

TERROIR

Mas de Casalás is a 2.5 hectare vineyard located in the Massif d'Uchaux.

Sandstone sandy terroir that Jérôme HUE and Isabelle SUPPARO work with great respect for nature.

VINIFICATION - MATURATION

Manual harvesting.

100% Grenache.

First fermentation in vat.

Second fermentation in the bottle, "bubbles in the bottle".

Without inputs.

DEGUSTATION - KEEPING

Pink grapefruit robe.

Nose: grapefruit and ripe strawberry.

In mouth: notes of fresh fig and ripe red fruits.

Enveloping, sustained and light sparkling.

Good length on the palate.

Unfiltered wine.

Without inputs.

Cellaring: vintage in its fullness.

FOOD & WINE MATCHES

Service temperature: 16°-17° C.

Enjoy this bouquet of fruits as an aperitif or with dessert.



ISABELLE SUPPARO
ET JÉRÔME HUE

Route d'Uchaux
84430 MONDRACON
Tel: 04-90-30-01-08
06.48.16.13.26
www.lemasdecasalas.com