



VOLEES D'ARONDES

MILLESIME Deuxmillequeize

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.

Sept cépages blancs.

Macération carbonique et pelliculaire.

Elevage « hors bois » de 2 ans.

Sans intrants.

DEGUSTATION - GARDE

Vin Orange.

Robe ambrée, brillante.

Nez gourmand, floral, arômes de sureau.

En bouche: Notes de fleurs de sureau. Doux et sec. Enveloppant et aéré.

Garde: Millésime dans sa plénitude.

LES ACCORDS METS & VIN

Température de service: 12°C-13°C.

Accords: Fromages (Beaufort et Comté) ou au dessert.



TERROIR

Mas de Casalás is a vineyard of 2.5 hectares, located on the Massif d'Uchaux.

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

VINIFICATION - MATURATION

Manual harvesting.

Seven white grape varieties.

Carbonic and pellicular maceration.

Ageing "out of wood" for 2 years.

Without inputs.

DEGUSTATION - KEEPING

Orange wine.

Amber robe, brilliant.

Gourmet, floral nose, aromas of elderberry.

In mouth: Notes of elderflower. Soft and dry. Enveloping and airy.

Cellaring: vintage in its fullness.

FOOD & WINE MATCHES

Service temperature: 16°-17° C.

Serve with cheese (Beaufort and Comté) or with dessert.

F

ISABELLE SUPPARO
ET JÉRÔME HUE

Route d'Uchaux
84430 MONDRAGON
Tel: 04-90-30-01-08
06-48-16-13-26

www.lemasdecasalas.com