

MAS PONTIUS

« Ample & Rafraîchissant »

Stéphane Beuret, œnologue

ENCÉPAGEMENT

100% Grenache Syrah

NATURE DU TERROIR

12 hectares de vignes âgées de 20 à 50 ans.

VINIFICATION

En cuve béton. Pressurage direct.

ÉLEVAGE

En barrique.

DÉGUSTATION

Robe : rose pâle brillant.

Nez : arômes marqués de fleurs blanches et de pêche.

Bouche : fraîche, soulignée de notes citronnées en finale.

Garde : 1 à 3 ans

Degré d'alcool : 12,5% vol.

Température de service : 10 - 12°C

Accords mets et vins : apéritifs, tarte fine à la tomate, Salade fête, poissons à la braise.

CONDITIONNEMENT

Carton de 6 bouteilles de 75 cl.



GARD

