

# 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



 Générations  
**VINS**  
L'héritage du savoir-faire



GARD  
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

MIS EN BOUTEILLE PAR  
LES DOMAINES VITICOLES RENOUARD AF 30600

VIN BIOLOGIQUE  
PRODUIT DE FRANCE  
CONTIENT DES SULFITES

12,5% vol 750 ml