

Vignerons du Rhône

CHATEAU

Mas Neuf

Des hommes de caractère pour des vins authentiques

ARMONIÓ

Vignoble de la Vallée du Rhône

Vin de Pays d'Oc

La rencontre de Château Mas Neuf et Louis Mitjaville

Millésime

2011-2013

Cépages

Grenache Noir 40 %, Merlot 30 %, Cabernet 30%

Terroir

Parcellaire sur versant nord-est.

Notes de dégustation

Robe sombre.

Le nez est intense, révélant des notes torréfiées, de fruit noir (mûre, myrtille) et de graphite.

En bouche, grande ampleur, les tannins sont fins, l'onctuosité marquée, avec toutefois une fraîcheur qui exclut toute lourdeur.

Accords mets - vin

Se mariera parfaitement avec un baron d'agneau, filet de bœuf au jus, lièvre à la royale.

Température de service

12 – 16°C

Distinctions

Médaille d'Or International Wine Challenge 2009

Gault et Millau 2010 : 15/20

Rhône report 2012 : 92+/100

Bettane & Desseauve 2013 : 17/20

Bettane & Desseauve 2014 : 16/20

Bettane & Desseauve 2016 : 15/20



Centilisation Disponible

- 37,5 cl 50 cl
 75 cl
 150 cl 300 cl

Contact : +33 6 66 39 29 70

www.chateaumasneuf.com

Facebook : Vignerons du Rhône