

Vignerons du Rhône

CHATEAU

Mas Neuf

Des hommes de caractère pour des vins authentiques

COMPOSTELLE

Vignoble de la Vallée du Rhône

AOC Costières de Nîmes

Millésimes

2016

Cépages

Roussanne 90%, Viognier 10%

Notes de dégustation

Robe paille.

Au nez, des arômes d'épices douces (Cannelle, girofle, macis) puis fruits blancs (passe crassane, abricot).

En bouche, un équilibre en fraîcheur avec une attaque ample et douce et une persistance sur les arômes épiciés et minéraux.

Accords mets - vin

Se mariera parfaitement avec un homard au Pommeau, gambas piquées de vanille bourbon, filets de rouget et petits légumes Niçois.

Température de service

8 – 12°C

Distinctions

Wine-Advocate 2010 : 90 points

Note Parker : 90/100 (Millésime 2012)

Bettane Desseauve 2015 : 14.5/20 (Millésime 2012)

Bettane Desseauve 2016 : 14/20 (Millésime 2013)

Centilisation Disponible

37,5 cl 50 cl

75 cl

150 cl 300 cl



Contact : contact@chateumasneuf.com

www.chateumasneuf.com

Facebook : Vignerons du Rhône