



Vignerons du Rhône

## CHÂTEAU MAS NEUF

### Vignoble de la Vallée du Rhône

AOC Costières de Nîmes

#### Millésime

2017-2016

#### Cépages

Grenache blanc 60%, Roussanne 40 %

#### Notes de dégustation

Robe limpide jaune pâle à reflets verts.

Le nez, expressif, dévoile des arômes de fruits frais (agrumes) et de fleurs blanches.

La bouche est tendue, avec des notes de fruits à chair blanche et de pain d'épices.

#### Accords mets - vin

Se mariera parfaitement avec vos fruits de mer, poutargue, jambon persillé et vos fromages de chèvre ou de brebis.

#### Température de service

8 – 12°C

#### Distinctions

Médaille d'Or Concours Général Agricole 2008

Gault et Millau 2010 : 15/20

Wine-Advocate 2011 : 90points

