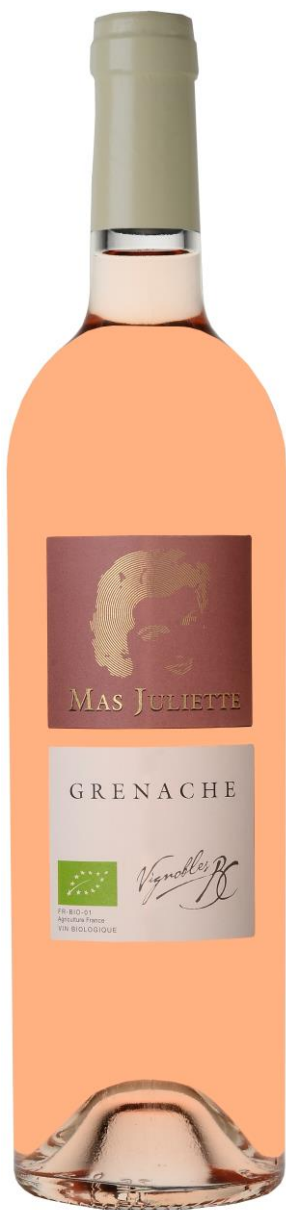


# MAS JULIETTE

Mas Juliette – IGP Côtes catalanes – Vin Biologique certifié Ecocert.

C'est dans la plaine du Roussillon, proche de Rivesaltes que sont produits les vins du Mas Juliette. Ces 20 hectares donnent naissance à une gamme de vin de cépage, frais, harmonieux et gourmand à souhait. Ces vins accompagneront volontiers tous vos moments de dégustation de l'apéritif au dessert.



## Le Rosé

## Grenache

**Terroir :** Situé dans la plaine du Roussillon, ce vignoble est bercé par le vent Tramontane toute l'année. Sol argilo calcaire, caillouteux et sous sol de marne.

### Vinification

Vignes sélectionnées pour leur rendement limité (45 hl /ha), récoltées en pleine maturité.

Les raisins, cueillis à leur maturité optimum, font l'objet d'une sélection rigoureuse.

Vendanges début septembre.

Vinification traditionnelle égrappée – pressurage direct. Fermentation basse température

Les caves, équipées des dernières technologies de froid et de pressurage, permettent un travail soigné de vinification.

Les vins font l'objet d'un élevage de 6 mois en cuve dans des caves climatisées à 16°C

### Service

Ce vin à la couleur légère et aux reflets roses, combine une belle fraîcheur et un profil aromatique flatteur sur les petits fruits rouges. Servi frais à 10-12°C, il convient sur les cuisines les plus variées.