



# MAS NICOLAS - CYDONIA - ROSÉ 2020 AOP FAUGÈRES



**Terroir :** Schiste

**Cépages :** Cinsault (60 %), Syrah (40 %)

**Vinification :** Vendanges manuelles, raisins cueillis à maturité optimale, triés et égrappés. Pressurage direct, débouillage à froid, fermentation en cuve inox thermorégulée et élevage en cuve.

**Certification :** Agriculture Biologique.

**Dégustation :** Nez gourmand, arômes de fraise et groseille. La bouche est tonique et désaltérante.

**Accord mets & vin :** Vin de plaisir à déguster entre amis. Idéal pour l'apéritif et repas

**Température de service :** 9° - 10°C

**Bouteille :** Bourgogne



**Terroir :** Schist

**Grape varieties :** Cinsault (60%), Syrah (40%)

**Winemaking :** Manual harvest, grapes picked at optimal maturity, sorted and destemmed. Direct pressing, cold settling, fermentation in thermoregulated stainless steel tanks and aging in tanks.

**Certification :** Organic Agriculture.

**Tasting :** Gourmet nose, aromas of strawberry and redcurrant. The mouth is invigorating and refreshing.

**Food & wine pairing :** A pleasure wine to taste with friends. Ideal for aperitif and meal.

**Serving temperature :** 9 ° - 10 ° C

**Bottle :** Burgundy

MAS NICOLAS

Le Coudougnon 34480 Cabrerolles - France

+33 (0)6 87 49 81 28 - [contact@masnicolas.com](mailto:contact@masnicolas.com)