

MAS
TALAÏA
CÉLESTE

VIGNOBLE D'ALTITUDE

MAS TALAÏA CÉLESTE



CÔTES DU ROUSSILLON ROSÉ 2020

« Céleste », parce que les vignes semblent toucher le ciel, est une cuvée qui associe fraîcheur, gourmandise et salinité.

ENCÉPAGEMENT

Grenache noir (70%) et Syrah (30%)

VINIFICATION

Pressurage doux, fermentation et élevage en cuves inox thermorégulées.

DÉGUSTATION

Robe rose pâle, appétissante. Le nez est frais, élégant et gourmand.

Fraises, framboises et groseilles côtoient une pointe d'agrumes et une délicate note minérale. La bouche est fraîche, le fruit est croquant. Très jolie longueur avec une finale saline caractéristique du terroir.

ACCORDS METS-VINS

A servir vers 10-12°C, pour accompagner un jambon ibérique Bellota, un tataki de thon ou des plats épicés.

DEGRÉ

13°C

VIGNOBLE D'ALTITUDE