



Appellation : AOC Côtes de Provence

Dénomination : L'Echappée Belle Rosé.

Le domaine : Mas De Cadenet.

Le Mas de Cadenet est situé au pied de la montagne Sainte Victoire, à proximité d'Aix en Provence. La propriété est un domaine typiquement provençal. Le mot Mas signifie domaine en provençal ; Cadenet vient de la « cade », un arbuste de la famille du genévrier.

Le domaine se situe sur un plateau exposé sud à 250 mètres d'altitude. Il se compose de 45 hectares de vignes d'un seul tenant, dont 40 hectares sont classés en AOC Sainte Victoire et 5 hectares sont plantés en AOC Côtes de Provence.

Aujourd'hui, Guy Négrel conduit le Mas aidé de ses enfants Maud & Matthieu Négrel. Restant fidèle à l'esprit de leurs ancêtres, les vinifications allient créativité et tradition.

Le terroir : 60% de graviers et à 40% de sable argilo limoneux.

Les Cépages : 70 % Cinsault, 20% Syrah et 10% Rolle.

Elevage : Cuve inox.

Formats disponibles : Bouteille 75 cl.

Notre appréciation :

Son assemblage original, avec une large proportion de Cinsault, lui confère un registre aromatique très florale avec beaucoup de finesse. Le complément de Syrah et de Rolle apporte un regain d'intensité sur les agrumes. Une belle robe franche avec des arômes intenses de fruits exotiques et floraux qui séduisent dès le nez. La bouche est portée par la fraîcheur et les arômes se complexifient avec l'apparition des fruits à chair jaune. Apprécie à l'apéritif, il accompagnera une « cuisine colorée » comme des plats asiatiques ou des grillades estivales.

Certification : Agriculture Biologique.

