

Côtes de provence / AOP



## Maryvone de C.Mistral

### Rosé

Expressif et complexe, il offre des notes de fruits frais qui s'achèvent sur des notes vanillées et épicées. La bouche est charnue, très élégante et équilibrée.

**Cépages:** Grenache, Cinsault, Syrah

**Dégustation:** Un vin de gastronomie et de plaisir.

### Rouge

Maryvone rouge se présente dans une belle couleur intense, profonde aux légers reflets violacés.

**Cépages:** Syrah, Grenache, Cabernet-Sauvignon

**Dégustation:** Dans ce nez, tout en intensité, on reconnaît des notes de torréfaction, s'équilibrant parfaitement avec la bouche. On retrouve les marques du passage dans le bois avec un palais aux nuances de fruits noirs macérés qui s'étend sur des notes grillées et vanillées.

### Blanc

Des vignes de C.Mistral est né ce blanc translucide aux reflets dorés qui délivre des notes boisées tout en légèreté.

**Cépages:** Rolle, Ugni blanc

**Dégustation:** On retrouve les marques de l'élevage de 9 mois en fût de chêne dans un palais aux jolies nuances vanillées et grillées, renforçant la délicatesse des fruits exotiques. Les amateurs de vins boisés apprécieront ce vin élégant.

**Format et conditionnement:** 75 cl - 150 cl - 300 cl