



# ROUGE A LEVRES

2023

IGP COTES CATALANES

## Cépages

Grenache noir, Cabernet sauvignon, Mourvèdre

**Rendement** : 30 hl/ha

## Terroir

Terrasse du quaternaire (alt. 35m). Couche supérieure de 2m de graves, sur un socle argileux.

Terroir particulièrement venté, très ensoleillé (+ de 260 jours par an) et situé à environ 4000m de la Méditerranée.

**Vendange** : août 2023

## Vinification et élevage

Travail par gravité en cave. Egrappage et tri des raisins sur table manuelle. Rosé de pressurage direct. Mise au froid en cuve isotherme pour débourbage. Fermentation et élevage en cuves inox.

**Mise en bouteille** : 7 décembre 2023

**Production** : 16500 bouteilles en 75cl  
352 Magnums en 150cl

## Notes de dégustation

Robe or rose aux reflets bleutés, brillante et nacrée.

Le nez est fin, élégant, avec de douces notes de pêche de vigne, de guimauve, de loukoum, et fleurs de lilas.

La bouche est quant à elle vive, avec une belle présence et s'étire dans la longueur en donnant à ce vin une harmonieuse complexité.

## Accord parfait

Un vin idéal à découvrir sur une salade de roquette avec une vinaigrette aux agrumes, mais aussi sur des grillades et pour les plus audacieux accompagné d'un gravlax de saumon.

**L'anecdote...** *Pendant longtemps, le rosé eut l'image d'un vin essentiellement féminin... Et l'association -femme/bouche/verre- appelle pour nous, le Rouge à Lèvres, élément féminin s'il en est !*



Serge & Marie-Pierre Baux  
Voie des Coteaux  
66140 Canet-en-Roussillon-Fr  
+33 (0)468 802 504  
[contact@mas-baux.com](mailto:contact@mas-baux.com)  
[www.mas-baux.com](http://www.mas-baux.com)