



# MAS BAUX

domaine viticole bio

## ROUGE À LÈVRES

IGP COTES CATALANES

### Cépages

Grenache noir, Cabernet sauvignon, Mourvèdre

**Rendement** : 22 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 2024

### 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 débouillage. Fermentation et élevage en cuves inox.

**Mise en bouteille** : le 4 mars 2025

**Production** : 8100 bouteilles en 75cl

### Notes de dégustation

Vin à la robe or rose, délicate et lumineuse.

Le nez est délicat et sensuel, avec une pointe de framboise écrasée, de pomelo et de rose blanche.

En bouche le vin est charmeur, subtilement gourmand. Les échos des petits fruits rouges perçus au nez donnent du croquant sur des notes de groseille et de fraise fraîche. La finale, enrobante et crémeuse, rappelle la douceur du loukoum et du biscuit rose de Reims.

### Accord parfait

Un accord parfait sur des langoustines juste snackées, un *arroz seco* ou pour les plus gourmands pour accompagner un brunch sucré-salé.

Il assurera dès l'apéritif et pour tout le repas.

**L'anecdote...** *Pendant longtemps, le rosé eut pour beaucoup l'image d'un vin léger, essentiellement féminin : ainsi cette image notion appelle pour nous le rouge à lèvres, symbole féminin s'il en est ! Pour ce nouveau millésime, nous avons choisi une évolution de « look » avec un choix de bleus pour l'étiquette qui revendique son identité méditerranéenne de par sa situation, son terroir et ses cépages.*



**MAS BAUX**  
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)