

# L'OH D'ETE

Mas de Rey

Vin De Pays Rosé  
Médaille d'Argent au concours Général Agricole de Paris 2007

2006

Château de Rey - 66140 Canet en Roussillon  
Cathy & Philippe Sisqueille  
Tel : 00 33 (0) 4 68 73 86 27 Fax : 00 33 (0) 4 68 73 15 03  
contact@chateauderey.com

## Le terroir

Moyennes terrasses argilo-caillouteuses.

## Les cépages

Beaucoup de Grenache Noir (80%) et 20% de Syrah.

## La vinification

Vendange manuelle. Jus de goutte et premières pressées.

## L'élevage

En cuve. Embouteillé et conservé en chai climatisé à 15°.

## La couleur

Robe de saison fraîche et légère !

## Les nez et la bouche

Le premier nez est frais, élégant et puissant. Le deuxième confirme et s'ouvre sur la pleine expression du Grenache, minéral et anisé. Les petits fruits rouges des champs comme la framboise et la groseille virevoltent dans cette ambiance générale friande, fraîche et acidulée. La bouche bien charnue, onctueuse et gourmande donne envie de croquer dans le verre !

L'été est en bouteille !

## L'accord

Des poissons grillés en veux-tu en voilà, un bon poulet fermier grillé, toute la cuisine fraîche de l'été sans oublier sa partenaire de cœur : la fraise chantilly !  
Un rosé pour la « soif » et le goût.

## Le service

8 à 10 degrés.

