

Funambules blanc - Domaine du Mas Rouge

Vin culture raisonnée

AOC Languedoc-Roussillon

☞ L'histoire du domaine

Le Domaine du Mas Rouge est situé sur le site exceptionnel des **Aresquiers** à **Vic la Gardiole**, à moins d'un kilomètre de la mer, entre **Sète** et **Montpellier**.

Depuis 1997, la propriété est en perpétuelle évolution.

Rénovation des bâtiments, point majeur de la vie du Mas Rouge, la restauration du chai de vinification en 2002, est un mariage heureux entre le respect d'un cadre ancien **singulier** (avec ses murs épais en pierres de vignes et sa charpente bois majestueuse) et l'insertion du matériel technique le plus moderne que nécessite l'élaboration de nos vins.

Une grande restructuration de notre vignoble nous permet aujourd'hui de présenter une gamme de vins blancs, rosés et rouges qui vient compléter notre production de muscat! Protégé des vents marins par le grand **Bois des Aresquiers**, et du mistral par les collines de **la Gardiole** (avis aux amateurs, ces 2 sites font partie des plus belles randonnées de notre région et de France.)

C'est une véritable oasis sertie de flore (pinèdes et garrigues) et de faune (flamands roses, mouettes rieuses, hérons cendrés...).

On peut même entendre mugir les vagues les jours de grand vent !

☞ Notes de dégustation

Œil : Couleur or vert, nombreuses bulles très fines, reflets or vert.

Nez : Complexe, arômes de muscat, arômes de litchi.

Bouche : Subtile, aérienne, perlante, notes de muscat, très souple, bonne intensité, bonne persistance.

Cépages

- Muscat à petits grains (100%)

Ce vin convient avec

Apéro - Fruits de mer - Dessert

- Huitres,
- desserts au chocolat, desserts aux fruits, desserts à la crème

Ce vin se déguste

- Servir à 10°C, 2h au frigo

