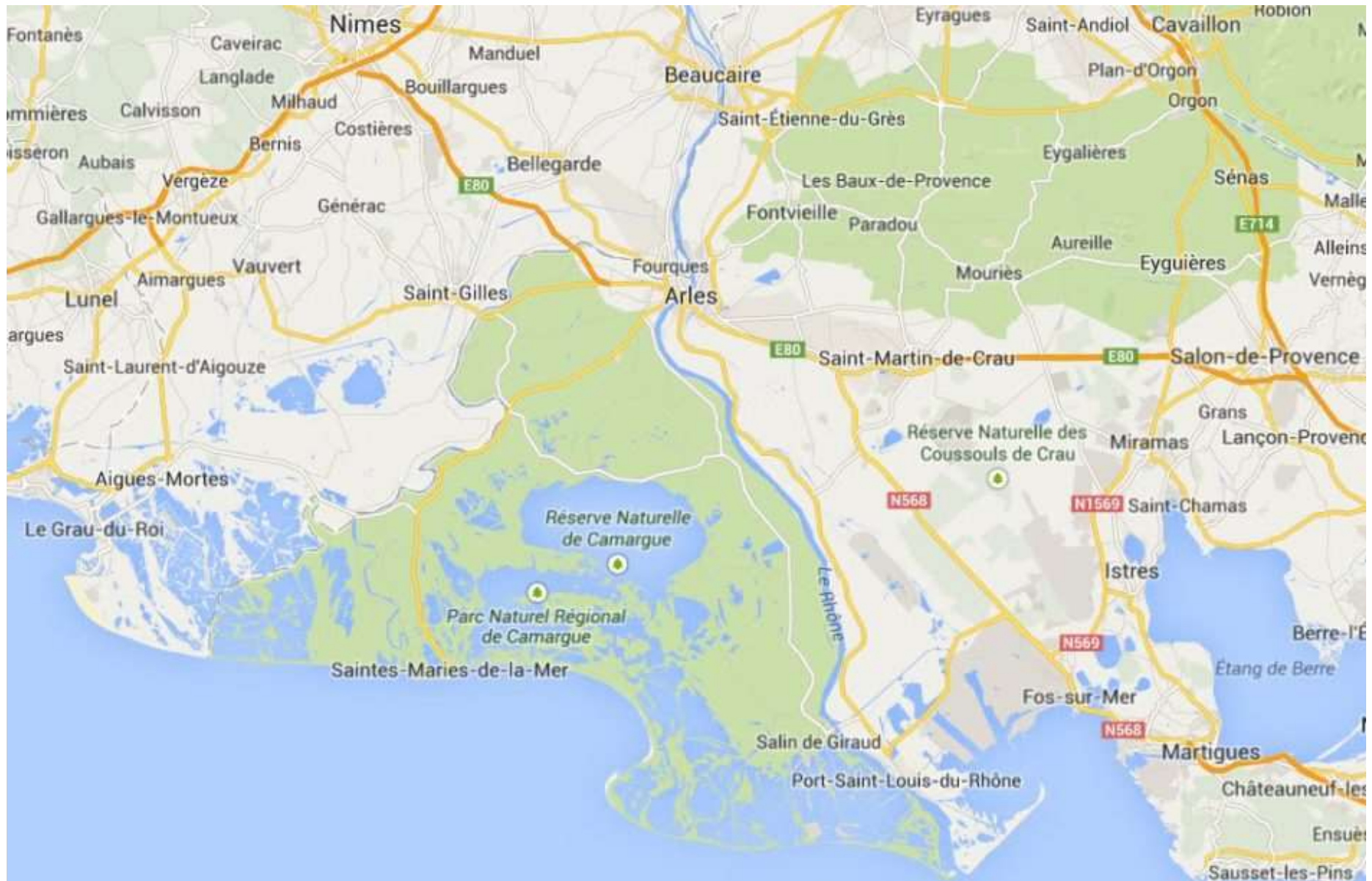


Vinosi

Vakantiewijnen

05/10/2018

Camargue









© J. Guilloreau









Le Mas de Peint

Manade Jacques Bon












Cham Cham Rouge 2015

Mas de Valériole



IGP Vin de Pays des Bouches-du-Rhône - Terre de Camargue
Organically farmed vineyard



[Accueil](#) [Nos vins](#) [Caveau](#) [Nos riz](#) [Points de vente](#) [Regards](#) [Contact & accès](#) [Livre d'or](#) [E-Boutique](#) 





“L'esprit de terroir, l'esprit de famille”

Bienvenue au Mas de Valériole, domaine viticole en agriculture biologique IGP (Indication Géographique Protégée) situé dans le Parc naturel régional de Camargue, en Provence.

Le Mas de Valériole est situé sur un territoire exceptionnel : Le Parc naturel régional de Camargue. C'est au cœur de cette nature préservée que la famille MICHEL sera heureuse de vous recevoir.

Le Mas de Valériole porte le nom du fondateur du mas en 1426 : François de Vallériole, médecin arlésien.

Valériole est une histoire de famille, celle de la famille MICHEL qui s'y est installée à la fin des années 1950

et qui aujourd'hui encore, trois générations plus tard, y est plus attachée que jamais.

Les deux frères Jean-Paul et Patrick se répartissent les tâches : Jean-Paul a pris en charge la culture du blé, du tournesol et du riz; Patrick est le vigneron.

Bientôt les enfants, le hasard a voulu qu'il n'y ait que des garçons (pour le moment..), prendront le relais...



Mas de Valériole

FICHE TECHNIQUE

CHAM CHAM 2015

Dénomination du vin : Mas de Valériole – CHAM CHAM 2015 Rouge
IGP Vin de Pays des Bouches-du-Rhône – TERRE DE CAMARGUE

Couleur : rouge

Cépages : cépage pur Marselan, méris Grenache/Cabernet Sauvignon

Degré : 14%vol

Agriculture Biologique

Sol : Terre calcaire, d'argile, de sable et de limon déposés par le Rhône

Vendange : sélection parcelle. Récolte nocturne à pleine maturité.

Vinification : macération à froid pendant 4 jours, puis fermentation à température maîtrisée suivie d'une seconde macération post fermentaire de 15 jours.

Elevage : en fûts de 400 litres durant 24 mois.

Bouteille : bourguignonne 75cl.

Bouchon : 49 x 24 Liège naturel certifié sans gout de bouchon

Carton : 6 bouteilles couchées

Mise en bouteille au domaine

Dégustation : nez puissant, note de cerise et fruits rouges acidulés, légèrement toasté. En bouche on retrouve une belle fraîcheur, de la complexité et des tanins déjà fondus.

La finale est élégante toute en persistance.

Température de service : 18°

Alliance gastronomique : A boire tout de suite après un léger carafage en accompagnement d'un civet, d'un pavé de taureau AOP Camargue, de canard rôti.

Un petit rappel : C'est le vin de la fête, des belles tables, des lumières douces ; le vin que les cuisiniers voudront pour accompagner les délices qu'ils nous auront préparés.



Portable : 06.78.29.32.14
Tél : 04 90 97 10 41
Fax : 04 90 97 01 78

Patrick MICHEL, vigneron
Gageron – RD 36b
13200 ARLES - CAMARGUE

E.mail : contact@masdevaleriole.com
www.masdevaleriole.com

Bonjour Robert,

L'origine du nom "Cham-Cham" vient d'une musique d'Ennio Morricone dans le film "Il était une fois la révolution", un western spaghetti de Sergio Leone.

L'acteur principal James Coburn ressemblant fortement au vigneron Patrick Michel et de nombreux western ayant pris décor en Camargue, un de ces amis proposa ce nom pour cette cuvée qu'on voulait représentative du terroir et du vigneron.

J'espère avoir bien répondu à votre question.

Bonne dégustation.

