

# MAS ONÉSIME



## L'insoumis

Rosé AOP Faugères

### LA DEGUSTATION

Cette cuvée issue de très vieilles vignes haut perchées sur les coteaux pentus de La Liquière, saura vous séduire par sa couleur rose très pâle aux reflets saumonés, son nez discret et subtil et sa bouche fruitée.

Le Cinsault exprime ici toute sa splendeur.

### TERROIR, RECOLTE ET VINIFICATION

Nature des sols : Schiste

Altitude moyenne des parcelles : 330 mètres

Cépages : 80% de Cinsault, 20% de grenache

Vendange manuelle, triée puis égrappée en totalité

Rendement moyen : 30hl/ha

Vinification parcellaire, pressurage pneumatique

Thermorégulation des cuves via un groupe de froid

Elevage en cuve



**Accords Mets/Vin :** *Compagnon incontournable sous la tonnelle en été, il accompagnera toute l'année les salades fraîcheurs et apportera la gaieté avec de petits feuilletés à l'apéritif.*

Mas Onésime - Olivier Villaneuva - Vigneron - Hameau de La Liquière - 34480 CABREROLLES - France

Tél : 04 67 93 63 58 - Mobile : 06 20 86 50 35 - Mail : [olivier@masonesime.com](mailto:olivier@masonesime.com)

Site internet : [masonesime.com](http://masonesime.com) - Facebook : [www.facebook.com/MasOnesime](https://www.facebook.com/MasOnesime)