

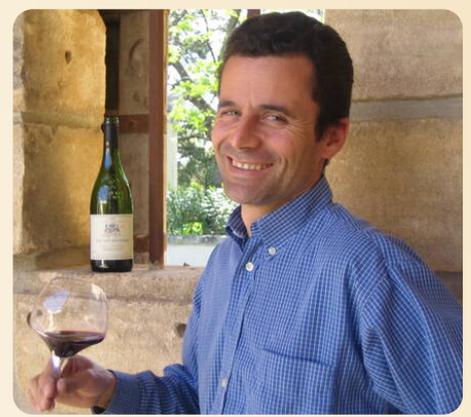


Ródano

Francia

ABEVER

VINOS FINOS EUROPEOS



Cyril Marès

Le Grand Plagnol
30129 Manduel
<https://masdesbressades.com/>
+33 4 66 01 66 00

Mas des Bressades

Costières de Nîmes Blanc AOC Cuvée Tradition

Tipo de vino: Blanco seco
Variedades de uva: 50% Roussanne,
30% Grenache Blanc, 10%
Marsanne, 10% Viognier
Añada: 2021
Alcohol: 13.5%
Formato: 750 ml
Cierre: Corcho natural



La Bodega

Mas des Bressades se encuentra en la apelación Costières de Nîmes, en el sur del valle del Ródano. Se extiende a través de 45 hectáreas al norte de la Camarga, donde las vides se plantan a una altitud de setenta metros en suelos silíceos cubiertos de guijarros enrollados. La palabra *bressades* proviene del dialecto provenzal y significa *sacudir*, porque el fuerte viento *Mistral*, típico de la región en invierno y primavera, suele alcanzar los 100 km/h, llegando a veces hasta los 140 km/h.

Cyril siempre ha vivido entre las viñas y los huertos de su padre Roger. Después de estudiar agronomía, viticultura, y enología en Montpellier, viajaba a otros continentes antes de hacerse cargo de la finca. Cyril regresó a Mas des Bressades en 1996. Volviendo por la pasión por el vino y por el terroir de Mas des Bressades, su objetivo es preservar en la mayor medida posible el potencial de calidad del terroir respetando al mismo tiempo las vides y el suelo. "Busco en cada vino la armonía entre los diversos orígenes y componentes del vino para que cada uno sienta mientras lo bebe el placer que tuve en elaborarlo."

El Vino

Los viñedos de Mas des Bressades están situados en la soleada parte sur del valle del Ródano. Los viñedos están cubiertos de los *galets roulés* (guijarros enrollados) típicos de esta zona.

Tras una breve maceración con los hollejos, la fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a 18°C. Se inhibe la fermentación maloláctica dando como resultado un vino deliciosamente afrutado pero sobrio y elegante. La elegancia de este vino a menudo lleva a los catadores a creer que el vino pasó un tiempo en barricas de roble, aunque no es cierto.

Cuvée Tradition Blanc exhibe una intensa nariz de melocotón blanco y flores de almendro y una gran complejidad en boca. La Grenache Blanc aporta mineralidad, la Viognier aromas de albaricoque y melocotón, mientras que la Marsanne sigue siendo más floral. Un ataque fresco característico de la Roussanne respalda esta complejidad aromática aportando notas cítricas y un toque mineral.