



## Série B

Rosé

IGP COTES CATALANES

### Cépages

Grenache noir, Mourvèdre, Cabernet sauvignon

**Rendement** : 30 hl/ha

### Terroir

Terrasse du quaternaire (alt. 35m). Couche supérieure de 2m de graves, sur un socle argileux. Terroir particulièrement venté, très ensoleillé (+ de 260 jours par an) et situé près de la Méditerranée.

**Vendange** : août 2024

### Vinification et élevage

Travail par gravité en cave. Égrappage et tri des raisins sur trieur mécanique en entrée de cave, puis tri sur table manuelle. Premières presses de notre rosé Rouge à Lèvres.

**Production** : 3200 bouteilles en 75cl  
150 Magnums

### Notes de dégustation

Robe or rose, brillante et nacrée.

Le nez est fin, élégant, avec de douces notes de pêche de vigne, de guimauve, de loukoum, et fleurs de lilas.

La bouche est quant à elle vive, avec une belle présence et s'étire dans la longueur en donnant à ce vin une harmonieuse complexité.

### Accord parfait

Un vin idéal à découvrir sur une salade de roquette avec une vinaigrette aux agrumes, mais aussi sur des grillades et pour les plus audacieux accompagné d'un gravlax de saumon.

### Son histoire

Longtemps déclassés, les premiers jus de notre rosé Rouge à Lèvres deviennent aujourd'hui une cuvée à part entière, « Série B ». Pas un blockbuster mais un vin culte, le vin qui rassemble et met tout le monde d'accord. Disponible aussi en magnum.



**MAS BAUX**

Serge & Marie-Pierre Baux  
Voie des Coteaux  
66140 Canet-en-Roussillon-Fr  
+33 (0)468 802 504  
contact@mas-baux.com  
www.mas-baux.com