



# MASFLEUREY

CÔTES DE PROVENCE

# Прованс: земля с открытки

---

Исторически ведущий виноградник Франции площадью 26 680 га.

Разнообразные пейзажи:  
гора Сент-Виктуар, массив Сент-Бом, массив Мор или вулканический массив Эстерель.

3 основных апелласьона:  
Côte de Provence, Coteaux d'Aix en Provence,  
Coteaux Varois en Provence.

Именно в самом сердце этого великолепного пейзажа рождается вино MASFLEUREY.





«MAS»

традиционный южный термин для фермы,  
окруженной землей

«FLEUREY»

погружает нас в представление о естественности

**MAS + FLEUREY =**

Провансальское здание, окруженное типичным  
терруаром

# CASTEL FRÈRES

MARQUES • CHÂTEAUX • GRANDS CRUS

DEPUIS 1949

MASFLEUREY являются частью большой семьи под названием Castel Frères.

Castel Frères № 1 во Франции и Европе и № 3 по величине на мировом рынке. Уже более 60 лет компания работает над созданием сильных брендов для каждого сегмента. Сегодня некоторые из них уже стали поистине культовым.

Castel Frères — исторический бизнес по торговле вином, который создал Пьер Кастель со своими братьями и сестрами в 1949 году. Со временем мы создали обширный ассортимент, включающий не только ведущие бренды, но и шато и вина Гран Крю.



# Виноградники

---

Виноградники MASFLEUREY, основанные в 2001 году, расположены во внутренних районах Сен-Тропе, в самом сердце Прованса.

Они выгодно отличаются исключительным географическим положением у подножия массива Мор и в нескольких километрах от моря.





2001

2019

## Традиционный стиль



Традиционный провансальский герб  
Типичная бутылка для Прованса

## Женственный стиль

Солнце с тонкими и элегантными чертами  
Бутылка с женственными формами

## Чистый и современный стиль

Простая этикетка  
Светлый фон



# MASFLEUREY

CÔTES DE PROVENCE

## ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



Красивый лососевый цвет с яркими розовыми отблесками



Аромат раскрывается нотами фруктов и красных ягод и дополняется цветочными оттенками



Вкус нежный, сбалансированный, с приятной кислотностью и оттенками цитрусовых

## ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

Прекрасно сочетается с южной кухней, блюдами на гриле, морепродуктами, салатами или в качестве аперитива

## ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ

8-10 °C

## СОРТА ВИНОГРАДА

50% Сенсо  
30% Гренаш  
20% Сира

## ВИНИФИКАЦИЯ

Прямое прессование и холодное отстаивание (10 °C) в течение 48 часов

Медленная ферментация при низкой температуре (17 °C) в резервуарах из нержавеющей стали

## ТЕРРУАР

Глинистая и песчаная почва с частым проявлением сланцеватых пород

ДИСТРИБЬЮТОР НА ТЕРРИТОРИИ РФ:

ООО «СВАМ Групп»

Россия, г. Москва, Новомещерский проезд, д.9, стр.1

Телефон: +7 (495) 989-24-14

Сайт: [www.svamgroup.ru](http://www.svamgroup.ru)

