

# L'été se savoure en rosé ☀

Quand les journées s'allongent et que le soleil réchauffe les terrasses, il est temps de partager de beaux moments autour d'un verre de rosé.

Élaboré à partir de Grenache noir cultivé sur les schistes des Aspres, notre Rosé Bio 2024 IGP Côtes Catalanes exprime toute la fraîcheur et la générosité de notre terroir. Sa robe lumineuse, sa belle vivacité et son caractère gourmand en font le compagnon idéal de vos repas d'été.

À l'apéritif entre amis, autour d'une plancha, de tapas, de charcuteries ou de salades estivales, il apporte une touche de convivialité à chaque instant.

Cultivé en agriculture biologique et vendangé à la main, ce rosé reflète l'engagement du Mas d'en Félix pour une viticulture respectueuse du vivant et de son environnement.

\* Frais

☐ Fruité

☐ Bio

☐ Produit à Camélas, au cœur des Aspres

Venez le découvrir lors d'une dégustation au domaine ou profitez-en directement chez vous pour accompagner vos plus beaux moments de l'été.

Vente et dégustation au domaine sur rendez-vous.

☐ 06 07 02 98 89

[https://www.instagram.com/le\\_mas\\_felix/](https://www.instagram.com/le_mas_felix/)

# L'ÉTÉ en *rosé*

FRAIS, FRUITÉ, ENSOLEILLÉ

*Le compagnon idéal*  
de vos moments d'été



À déguster bien frais  
entre 8 et 10°C



Parfait à l'apéritif,  
avec des salades, grillades,  
tapas ou cuisine méditerranéenne



Vin biologique  
élaboré avec passion  
au cœur des Aspres



**Mas d'en Félix**  
VIN BIOLOGIQUE DES ASPRES

Vente & dégustation au domaine  
SUR RENDEZ-VOUS

 06 07 02 98 89



Notre Rosé Bio 2024, élaboré à partir de Grenache noir sur les schistes des Aspres, accompagne à merveille les apéritifs, tapas, salades estivales et grillades des beaux jours.