

# B Création

## Côtes de Provence

### INFORMATION

**Appellation :** Côtes de Provence AOP

**Cépage :** Grenache / Syrah / Carignan

**Alcool :** 12.5% / vol

**Certification :** HVE

**Bio :** Non



### VINIFICATION

**Méthode :** Vinifié séparément cépage par cépage.

Cuaison d'environ 3 semaines avec remontages réguliers pour une belle extraction de la matière. Fermentation malo-lactique faite.

Elevage puis assemblage.

### CONDITIONNEMENT

**Format :** 75 cl

**Unité de vente :** carton de 6



### TERROIR

**Région Viticole :** Provence

**Surface :**

**Type de sol :** Argilo-calcaire avec alluvions

**Climat :** Méditerranéen

### DÉGUSTATION

**Œil :** robe rubis aux reflets violacés

**Nez :** premier nez de fruits rouges mûres, cassis, groseille, qui s'ouvre ensuite sur des notes d'épices douces, cannelle, et de garrigues, romarin.

**Bouche :** Attaque en bouche souple sur le fruit et évolue vers une structure tendre et équilibrée, avec une finale fraîche sur des notes poivrées de Sichuan.

### SERVICE & CONSERVATION

**T° de dégustation :** 18°C

**Accords mets et vins :** Le boisé discret lié à un élevage en bois partiel permet à ce Côtes de Provence rouge d'accommoder à merveille vos moments de convivialité ; à déguster avec un gigot d'agneau aux petits légumes ou encore avec vos grillades aux herbes de Provence.

**Garde :** Vin à déguster dès aujourd'hui et jusqu'à 24 mois.