

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. Cuvaison 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'accompagner 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.