

Belle Poule Rosé

Côtes de Provence Fréjus

INFORMATION

Appellation : Côtes de Provence AOP

Cépage :
Syrah/Grenache/Tibourenc

Alcool : 13%

Certification : HVE 3

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Vendange manuelle. Macération pelliculaire à basse température. Premier jus de saignée

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : VAR

Surface : 36hl

Type de sol : Volcanique

Climat : Méditerranéen, chaud et sec

DÉGUSTATION

Œil : Robe délicate, couleur saumon, limpide et brillante.

Nez : Nez très intense, parfums de petits fruits rouges et fruits noirs confits.

Bouche : La bouche confirme le nez, avec en plus une pointe amylique, belle fraîcheur équilibrée par beaucoup de gras. Très belle longueur en bouche, qui le classe parmi les très grands.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 10°

Accords mets et vins :
Pour accompagner ce vin, nous recommandons un plat avec des saveurs fraîches et des herbes méditerranéennes, comme le basilic, le thym et le romarin. Un filet de dorade grillée par exemple.

Garde :