

Cuvée Réserve Tradition

Côtes de Provence

INFORMATION

Appellation : Côtes de Provence AOP

Cépage : Grenache / Syrah / Cinsault / Tibourenc

Alcool : 13 %

Certification : HVE 3

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Macération pelliculaire, Rosé de saignée, fermentation contrôlée à base température.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Var

Surface :

Type de sol : Volcanique

Climat : Méditerranéen

DÉGUSTATION

Œil : Robe délicate saumon.

Nez : Nez intense, des notes de petits fruits : cassis, framboise.

Bouche : Fruitée et élégante, marquée par des fruits frais, avec beaucoup de gras et de longueur en bouche.

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 :