

L'INATTENDU

Côtes de Provence

INFORMATION

Appellation : Côtes de Provence AOP

Cépage : Grenache Cinsault Syrah

Alcool : 12.5% vol

Certification : Vin biologique

Bio : Oui



VINIFICATION

Méthode : Les jus sont protégés de l'oxydation dès le départ puis pressurage pneumatique avec inertage. Sélection des jus de presses et débouillage à froid pendant 48h. Vinification séparée par cépage avec la maîtrise d'une vinification de précision. Fermentation alcoolique sous température contrôlée (16°C) sans fermentation malo-lactique. Elevage sur lie fine, puis assemblage.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Provence

Surface :

Type de sol : Argilo calcaire avec cailloutis

Climat : Méditerranée

DÉGUSTATION

Œil : Robe : Litchi très pâle

Nez : Nez : Expressif d'arômes de fleurs blanches mélangées à des arômes de fruit à chair blanche, avec une finale exotique.

Bouche : Bouche : Friand en bouche, vin plaisir en toutes circonstances, où l'on succombe sous le charme de la richesse du fruité et d'un équilibre délicat soulignant une belle fraîcheur en finale.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 12-14 °C

Accords mets et vins :

Fruité et croquant, l'harmonie de ce rosé galant convient à tous les moments de partage : apéritif, assortiments de tapas, cuisine méditerranéenne, repas d'été composé de grillades et de saveurs exotiques.

Garde : 18 mois