

Villa Estérelle Rosé

Côtes de Provence Fréjus

INFORMATION

Appellation : Côtes de Provence Fréjus

Cépage : Grenache/Cinsault/Tibourenc

Alcool : 13%

Certification : HVE 3

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Rosé de saignée.
Macération de saignée.
Fermentation contrôlée à basse température

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Var

Surface :

Type de sol : Volcanique

Climat : Méditerranéen, chaud et sec

DÉGUSTATION

Œil : Vin de couleur rosée très pâle

Nez : Nez riche, avec des arômes de pâtisserie et de petit fruits rouge : cerise, cassis, mûre, fraise.

Bouche : Bouche fruitée et élégante marquée par les petits fruits rouges frais.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 10°

Accords mets et vins :
Pour accompagner un repas estival de grillades et de salade de saison.

Garde :