



Rosé Classique 2021

AOC Coteaux Varois en Provence

Cinsault 60%, Grenache Noir 30%, Syrah 8%, Rolle 2% Alc. 12,5%



VIGNOBLE

Sol argilo-calcaire

Entretien mécanique des sols (travail peu profond et respect du sol), fumures organiques, semis annuels

Viticulture agroécologique en conversion vers l'agriculture biologique

Vendange en vert précise en fonction du millésime



VINIFICATION

Vendange mécanique de nuit pour préserver la couleur et les arômes

Égrappage puis pressurage délicat

Débourbage à froid

Fermentation en cuve inox thermorégulées

Élevage en cuve inox



DEGUSTATION

Couleur : rose pâle aux reflets pêche

Nez : finesse et subtilité, le nez est marqué par une aromatique de fruits rouges frais (fraises, framboise) et d'agrumes.

Bouche : belle vivacité et fraîcheur, équilibrées par des notes gourmandes.

Accord : idéal pour l'apéritif ou un plateau de fruits de mer

