

Rosé Prestige 2020

AOC Coteaux Varois en Provence

Cinsault 88%, Grenache noir 5%, Syrah 4%, Rolle 3% Alc. 13%



VIGNOBLE

Sélection parcellaire de vignes à rendements modérés

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 puis en fûts de 500 L

Elevage 3 mois en fûts avec bâtonnage des lies



DEGUSTATION

Couleur : rose limpide avec des reflets brillants

Nez : finesse et subtilité aromatique florale au premier nez et des notes de fruits blancs, pêche, accompagnés de notes d'agrumes, zeste citronné.

Bouche : attaque vive et puissante, gras en bouche. Équilibre frais, accompagné d'arômes épicés de fruits blancs et d'agrumes. Finale minérale accompagnée de légères notes torréfiées.

Accord : un rosé de repas par excellence, il s'accordera avec des plats épicés ou safranés ou encore une Bouillabaisse.

