



MOMENT INATTENDU

AOP Côtes de Provence
2022

CEPAGES :

Grenache (70%) Cinsault (10%) Vermentino (20%).

TERROIR :

Sols profonds formés de calcaire et de grès argileux, d'alluvions anciennes avec des cailloutis, propice à l'élaboration de grands vins. Vendanges de nuit pour préserver les arômes primaires du cépage.

VINIFICATION :

Les jus sont protégés de l'oxydation dès le départ puis pressurage pneumatique avec inertage.

Sélection des jus de presses et débourbage 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.

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : Litchi très pâle

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

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.

CONSEIL DE SERVICE :

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.

Température de service idéale : 12-14°C

