



MOMENT SUSPENDU

AOP Côtes de Provence
2022

CEPAGES :

Grenache (75%) Cinsault (15%) Syrah (5%) et Vermentino (5%).

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 presse et débourage à froid pendant 48h. Vinification séparée par cépage avec la maîtrise d'une vinification de précision. Fermentation alcoolique sous température contrôlée (entre 17° et 19°C) sans fermentation malo-lactique.

ELEVAGE :

Sur lie fine, puis assemblage. Une petite partie du mout intégrant l'assemblage est vinifié en demi-muid pour apporter volume et maintien dans le temps.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

Œil : Belle robe pêche pâle

Nez : Expression aromatique subtile, relevant sa finesse sur des notes à la fois florales, eau de rose et de fruits à chair blanche associés à une touche d'agrumes.

Bouche : Gourmande, suave, d'une très belle tension, avec une belle persistance en finale, sur une pointe de baies roses, présage d'un bon gage de qualité pour ce rosé harmonieux et gastronomique.

CONSEIL DE SERVICE :

La vinification confère à ce Côtes de Provence rosé les notes essentielles qui vont lui permettre de jouer dans la cour des rosés de gastronomie : gras, longueur, gourmandise et persistance en bouche. Un équilibre qui va promettre une meilleure association accord mets et vins, en particulier sur des coquilles St Jacques ou des poissons cuisinés. Température de service idéale : 14°C.

