



MOMENT SINGULIER

AOP Côtes de Provence
2021

CEPAGES :

Grenache (40%), Syrah (40%) et 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 presse et débourage à froid pendant 48h.

Vinification 100% fut et en demi-muid.

Fermentation alcoolique sous température contrôlée (entre 17° et 19°C) sans fermentation malo-lactique.

ELEVAGE :

Sur lie fine durant 7 mois, puis assemblage.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

Œil : Belle robe pêche pâle

Nez : L'aromatique est très ample et puissant. Des notes de bourbon, vanille et de fruit exotiques amplifient cette sensation de complexité.

Bouche : Le velours et la finesse sont les deux piliers de cet assemblage, la fraîcheur complète cet équilibre gustatif. Ce rosé se positionne sur une dominante 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 : puissance, complexité, longueur. Un équilibre qui va promettre une meilleure association accord mets et vins, en particulier sur de la cuisine japonaise. Température de service idéale : 16°C.

