



# MOMENT SINGULIER

AOP Côtes de Provence



**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 débouillage 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.

