

CLASSIQUE

rosé

Appellation : AOC Coteaux Varois en Provence.

Cépages : grenache, cinsault.

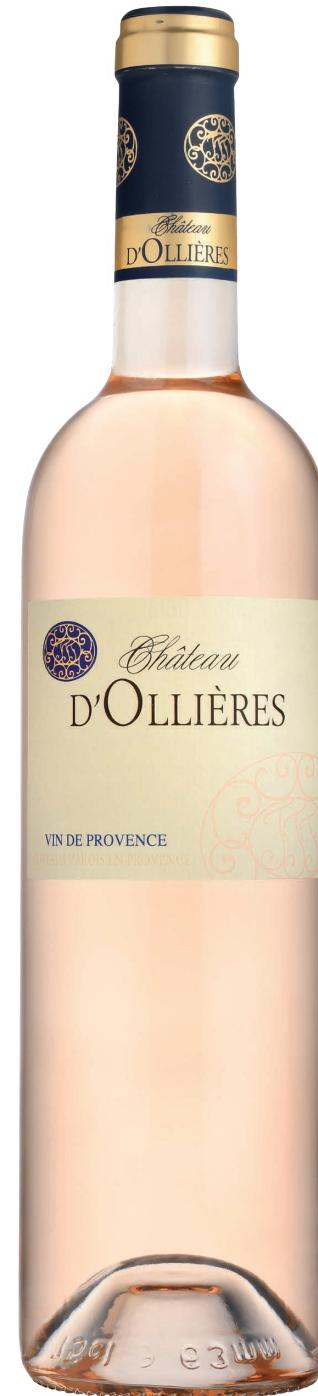
Nature des sols : argilo-calcaire.

Altitude des vignes : 360 m.

Température de service : 10-12°C.

À consommer dans l'année.

Suggestions d'accompagnement : grillades, poissons, plats provençaux légèrement épicés.



C'est un vin souple et aromatique, issu d'un assemblage traditionnel pour les rosés de Provence : grenache et cinsault.

Une gourmandise !

Comme toutes les cuvées maison, il profite grandement du savoir des hommes et des bienfaits de la Nature.

C'est ainsi que les grandes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit lui conservent beaucoup de fraîcheur et d'élégance.

La vendange se fait de nuit afin de rentrer des raisins à basse température. On pratique ensuite une légère macération de quelques heures. L'objectif de cette macération à basse température sous gaz neutre est d'extraire les arômes de la pellicule du raisin sans monter trop en couleur.

Protégés de l'oxydation, la robe et le nez n'en ont que plus d'éclat.

Après un pressurage pneumatique sous gaz inerte avec un minimum de trituration du raisin, le moût est acheminé dans sa cuve de fermentation où il fermente deux à trois semaines. Au final, le vin est mis en bouteille en début d'année afin de préserver tous ses arômes.