

ÉCHAPPÉE BELLE ROUGE

AOP CÔTES DE PROVENCE

VIN BIOLOGIQUE



PROFIL DU VIN

Cette cuvée joyeuse et spontanée se découvre comme une échappée belle en Provence. Étant issu de notre terroir Côtes de Provence à dominante argileuse, elle offre intensité, expression, générosité, ampleur et équilibre. Ce vin aux fruits intenses est idéal pour les apéritifs entre amis ou s'associe volontiers à une cuisine colorée.

CEPAGES

70% Syrah - 30% Grenache

VINIFICATION

Récolte à pleine maturité.
Éraflage des grappes.
Macération pré-fermentaire à froid (15°C).
Fermentation alcoolique et malo-lactique.
Assemblage des cépages et élevage en cuve.

DEGUSTATION

De couleur sombre, avec des arômes de fruits noirs frais allant du cassis à la groseille. La bouche ample et souple rappelle un panier de fruits noirs avec une légère touche de réglisse et de cuir. Boire à 16°C avec charcuterie et BBQ.

ACCORDS METS ET VINS

Ce rouge au fruit croquant appelle la planche de charcuterie mais si un BBQ est lancé, il se portera que mieux.

Ne pas mettre en cave, il faut déboucher la bouteille...

FORMATS

Bordelaise : 75cl