

GRANDE GARDE ROSÉ

AOP CÔTES DE PROVENCE SAINTE VICTOIRE

VIN BIOLOGIQUE

PROFIL DU VIN

Issue d'une sélection de vieilles vignes et d'une vinification complexe, cette cuvée offre de sublimes vins gastronomiques au grand potentiel de garde.

CEPAGES

Vieilles vignes, 70% Grenache - 30% Syrah

VINIFICATION

Vendange nocturne (moût frais à 10°C).

Éraflage et foulage des baies et macération à froid.

Fermentation en fûts et demi-muids de chêne majoritairement âgés de 1 à 5 ans.

Elevage pendant 8 mois, batonnage des lies.

Assemblage des cépages.

DEGUSTATION

Le nez est complexe sur l'orange, le coing, la noix muscade. En bouche, l'attaque est puissante, riche en arômes, fin et onctueux.

Rosé gastronomique à déguster à 14°C. Potentiel de garde de 5 ans.

ACCORDS METS ET VINS

Ce grand rosé de gastronomie tire parti sur des plats à base de coulis de tomate comme des lasagnes, gambas à l'armoricaine...

Il s'associe avec merveille sur les cuisines du monde plus épicés comme les grands classiques de la cuisine asiatique ou du Maghreb. Nous conseillons un petite garde...

FORMATS

75cl / 150cl

