

ÉCHAPPÉE BELLE ROSÉ

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

Cinsault - Grenache - Syrah

VINIFICATION

Récolte à maturité montante

Vendange nocturne (moût frais à 10°C)

Éraflage et foulage des baies avec pressurage direct

Fermentation alcoolique à basse température (18°C)

Assemblage des cépages

DEGUSTATION

Une belle robe franche. Les arômes intenses de fruits exotiques et floraux séduisent dès le nez. La bouche est portée par la fraîcheur. Les arômes se complexifient avec l'apparition des fruits à chair jaune. Un vin friand à 10°C.

ACCORDS METS ET VINS

Ce rosé s'appréciera ainsi en apéritif accompagné de jambon cru, de tomates cerise et tapenade... mais il s'associe aussi volontiers sur des plats colorés comme la cuisine asiatique ou les grillades estivales...

FORMATS

Bordelaise : 37,5cl / 75cl / 150cl / 300cl