

## SOURCE DE ROSE

AOC Côtes de Provence  
Rosé 2017

### CÉPAGES :

40% Syrah / 30% Cinsault / 30% Grenache

TYPE DE SOL : Argilo-calcaire

### CONDITIONNEMENT :

Bouteille Bordelaise de 75cl  
Carton de 6 bouteilles debout

### CULTURE :

Agriculture raisonnée – Taille en cordon de Royat, labours & pâturage d'hiver – Ébourgeonnage – Désherbage mécanique – Vendanges mécaniques

### VINIFICATION :

Vendange égrappée à 100 % - Pressurage pneumatique direct - Débourageage à température régulée en cuve inox - Elevage sur lie fine en cuve béton du XVIII<sup>ème</sup>

### NOTES DE DÉGUSTATION :

- Une belle robe rose bonbon
- Un nez sur les fruits rouges avec une dominance de fraise et des notes douces de vanille
- Une bouche fraîche, sur les agrumes, de belles notes gourmandes de fruits rouges en final

TEMPERATURE DE SERVICE : Entre 6 et 8°

DELAI DE CONSOMMATION OPTIMAL : 1 à 2 ans

DEGRE ALCOOLIQUE : 13%

### ACCORD METS ET VINS :

*Idéal servi seul en apéritif, ce rosé saura également vous accompagner tout au long du repas grâce à sa finesse et sa fraîcheur. Un tian de légumes (courgettes, tomates, aubergines, oignons) légèrement rafraîchi et sa sauce tomate au basilic, ou encore un filet mignon aux agrumes seront des alliés de choix pour en révéler toutes les nuances.*

