



## EAU DE VIN

### AOC Côtes de Provence Rosé 2022

#### CÉPAGES :

35% Cinsault / 35% Grenache / 20% Syrah / 10% Mourvèdre

#### TYPE DE SOL : Argilo-calcaire

#### CONDITIONNEMENT :

Bouteille Massalia de 75cl et 150 cl  
Carton de 6 bouteilles à plat en 75cl

#### CULTURE :

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

#### VINIFICATION :

Vendange égrappée à 100 % - Pressurage pneumatique direct, puis débourbage de 1 semaine à température régulée en cuve inox - Elevage sur lie fine en cuve béton du XVIII<sup>ème</sup>

#### NOTES DE DÉGUSTATION :

- Une robe rose très pâle, fleur de rose
- Un nez d'une belle intensité, une dominante de fruits jaunes, pousse de citronnier et pêche blanche. Après aération, une explosion d'agrumes nous arrive
- Une bouche ample, avec beaucoup de velouté et de gras. Une sucrosité dans le milieu de la bouche sur des notes de bonbons et de pâtes de fruits (abricot, mangue,...). Une bouche fraîche et aérienne pour ravir les belles tables

TEMPERATURE DE SERVICE : Entre 8 et 10°

DELAI DE CONSOMMATION OPTIMAL : 1 à 2 ans

DEGRE ALCOOLIQUE : 13%

#### ACCORDS METS ET VINS :

*Ce rosé de gastronomie aux multiples facettes présente des notes fruitées et fraîches qui se marieront parfaitement avec une cuisine provençale : une salade verte relevée de balsamique, accompagnée de tartines aux saveurs du Sud (chèvre, légumes grillés et tapenade) ou encore un filet de daurade au fenouil .*

