



NESTUBY ROSE

AOC Côtes de Provence Rosé 2022

CÉPAGES :

40% Cinsault / 40% Grenache / 20% Syrah

TYPE DE SOL : Argilo-calcaire

CONDITIONNEMENT :

Bouteille Bordelaise de 50cl, 75cl, 150cl et plus sur demande
Carton de 6 bouteilles en caisse américaine avec intercalaires en 75cl
et 12 (debout) pour les 50cl

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 -
Débourbage à température régulée en cuve inox - Elevage sur lie fine
en cuve béton du XVIII^{ème}

NOTES DE DÉGUSTATION :

- Une belle robe pâle
- Un nez d’une belle dominance sur fruits rouges (fraise), notes de
coing et fruits exotiques frais.
- La bouche est fraîche, vive, structurée, avec une dominante de
fruits jaunes comme la pêche, notes d’agrumes, notamment le
pamplemousse, matière en fin de bouche, belle finale.

TEMPERATURE DE SERVICE : Entre 6 et 8° - ouvrir 5 minutes avant la
dégustation

GARDE : 1 à 2 ans

DEGRE ALCOOLIQUE : 13%

ACCORDS METS ET VINS :

*Idéal servi seul en apéritif, ce rosé saura également vous
accompagner tout au long du repas grâce à son bel équilibre 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.*

