



MAÎTRES VIGNERONS DE LA PRESQU'ÎLE DE SAINT-TROPEZ

AOP CÔTES DE PROVENCE

UN APÉRO SUR LE PORT CÔTES DE PROVENCE

Un vin pour célébrer l'Art de vivre méditerranéen !

Dans l'air du temps, en adéquation avec les désirs des consommateurs : une couleur cristalline, des arômes frais et un packaging actuel.

VIGNOBLE ET TERROIR

Vignoble situé dans le triangle d'or (Cuers, Puget Ville et Pierrefeu), reconnu comme étant un des meilleurs terroirs pour l'élaboration des Côtes de Provence.

Sols très caillouteux matrice argilo-sableuse rouge permettant d'obtenir des raisins à maturité parfaite tout en préservant un bel équilibre.

Les raisins sont issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement. Le climat méditerranéen balayé par le Mistral n'engendre pas de forte pression phytosanitaire, permettant ainsi de limiter les traitements.

VINIFICATIONS

Récolte manuelle, pressurage direct avec macération, débourageage, fermentation à température régulée.

Ce sont les Maîtres Vignerons de Saint-Tropez qui procèdent aux derniers traitements de stabilisation du vin avant sa mise en bouteille. Cette dernière étape se fait dans des conditions optimales avec un équipement technique de dernière génération permettant de préserver la qualité des vins.

CÉPAGES

Rosé Grenache, Cinsault, Syrah

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Rosé

Un véritable vin de plaisir : le grenache et le cinsault lui confèrent des notes de pêche et d'orange confite.

Une bouche fraîche, fruitée et résolument gourmande.

ACCORDS METS ET VINS

■ Cuisine asiatique, à l'apéritif avec des tempuras de légumes

DISPONIBLE EN 75CL (ROSÉ)

