

Héracléa

ROSÉ 2022

UN GRAND VIN

La robe est d'un rose dragée aux reflets argentés. Le bouquet est subtil avec ses arômes de petits fruits rouges et de pêche de vignes. En bouche, une harmonie aux saveurs exotiques avec une belle persistance sur des notes fumées et iodées.

The colour is a sugared pink with silver reflections. The bouquet is subtle with its aromas of small red fruits and peaches. A harmony of exotic flavours.

Appellation	Côtes de Provence, AOP, AOC Appellation d'Origine Contrôlée (voir page 24)
Cépage	45 % Rolle, 25% Grenache, 25% Cinsault, 10 % Syrah
Bouchage	Bouchon à base de liège de Provence (Var), Biosourcé gamme Origine by Diam (voir page 18)
Vinification	Macération pelliculaire à froid (voir page 22)
Alcool	13 % vol
Terroir	Sols bruns de schiste et de grès, de colluvions et alluvions.
Superficie	Cuvée parcellaire (moins d'un hectare)
Rendement	35 hectolitres par hectare
Quantité	3 200 bouteilles
Disponibilité	75 cl



Scannez-moi
Fiche produit

La cuvée Héracléa peut aussi se déguster comme un grand blanc. À déguster entre 8° et 10°C.

The Héracléa vintage can also be enjoyed as a great white. To be enjoyed between 8° and 10°C.