

# Prestige

## ROSÉ 2022



### DES MOMENTS ENVOÛTANTS

La robe, brillante et limpide, est d'un rose poudré aux nuances couleur « cuisse de Nymphe émue ». Un nez tout en délicatesse aux arômes fruités de pêche et de fleur blanche. En bouche, l'attaque est franche, équilibrée et la finale tout en fraîcheur.

*The colour is a powdery pink. A delicate fragrance with fruity aromas of peach and white flowers. On the palate, the taste is frank and well balanced.*

<b>Appellation</b>	Côtes de Provence, AOP AOC Appellation d'Origine Contrôlée (voir page 24)
<b>Cépage</b>	40 % Cinsault, 30 % Rolle, 25 % Grenache, 5 % Syrah
<b>Bouchage</b>	Bouchon Diam à base de liège de Provence (Var) (voir page 18)
<b>Vinification</b>	Macération pelliculaire à froid (voir page 22)
<b>Alcool</b>	13 % vol
<b>Terroir</b>	Sols bruns de schiste et de grès, de colluvions et alluvions.
<b>Superficie</b>	15 ha
<b>Rendement</b>	40 hectolitres par hectare
<b>Quantité</b>	60 000 bouteilles
<b>Disponibilité</b>	50 cl - 75 cl - 1,5 l - 3 l - 6 l



Scannez-moi  
Fiche produit

Un Rosé qui s'immerge à merveille sur un risotto aux fruits de mer par exemple ou avec une grillade... À déguster entre 8° et 10°C.

*A Rosé that goes wonderfully well with a seafood risotto for example or with a grilled meat... To be enjoyed between 8° and 10°C.*