

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.

Appellation	Côtes de Provence, AOP AOC Appellation d'Origine Contrôlée (voir page 24)
Cépage	40 % Cinsault, 30 % Rolle, 25 % Grenache, 5 % Syrah
Bouchage	Bouchon Diam à base de liège de Provence (Var) (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	15 ha
Rendement	40 hectolitres par hectare
Quantité	60 000 bouteilles
Disponibilité	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.