

Prestige

ROSÉ

DEPUIS 1340

La robe, brillante et limpide, est d'un rose poudré. Un nez tout en délicatesse aux arômes fruités de pêche et de fleurs blanches. En bouche, des saveurs de fruits à chair jaune embellies de notes florales. L'attaque est franche, équilibrée et la finale nous laisse sur une belle persistance de notes de kumquat et d'agrumes.

Appellation	Côtes de Provence AOP
Cépage	40 % Cinsault, 27 % Grenache, 26 % Rolle, 7% Syrah
Vinification	Macération pelliculaire à froid, pressurage direct
Élevage	5 mois en cuve inox thermorégulée
Alcool	12.5% vol
Terroir	Argilo-sableux
Millésime	2024
Quantité	40 000 bouteilles
Disponibilité	75 cl - 1,5 L - 3 L - 6 L



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

