

MCCCXL

ROSÉ

DEPUIS 1340

Cette cuvée en série limitée offre une robe dragée aux reflets argentés. Le bouquet est subtil avec ses arômes de fruits exotiques, fleurs blanches et une pointe de pêche. La bouche est harmonieuse et suave aux saveurs de banane, fruit de la passion et pêche de vigne.

Appellation	Côtes de Provence AOP
Cépage	45 % Rolle, 40 % Grenache, 10 % Syrah, 5 % Cinsault
Vinification	Sélection parcellaire, Macération pelliculaire à froid, pressurage direct
Élevage	5 mois en cuve inox thermorégulée
Alcool	12.5% vol
Terroir	Argilo-sableux
Millésime	2024
Quantité	1 340 bouteilles numérotées
Disponibilité	75 cl



Un rosé d'exception à déguster entre 8° et 10°C.