



CÉPAGES

Mourvèdre 40%
Cinsault 35%
Grenache 25%

AOP

Côtes de Provence

ROSÉ 2019

Terroir :

Le terroir de l'A.O.P. Côtes de Provence est étagé en terrasses "Restanques". Il bénéficie d'un ensoleillement maximal, bercé par les brises marines et le Mistral. Les vignes sont plantées sur des sols argilo-calcaires. C'est dans cet amphithéâtre naturel que sont situés les vignobles du Domaine de Souviou.

Vinification :

Les vendanges sont manuelles et s'effectuent au petit matin pour garder les raisins frais. Réception des grappes sur la table de tri, éraflage des raisins et pressurage direct. La fermentation se fait à basse température. Elevage de 6 mois en cuve inox. Assemblages, filtration et mise en bouteille au Domaine.

Dégustation :

Robe rose pâle, légèrement saumonée. Nez frais aux notes de pêches blanches, nectarines et d'agrumes. En bouche le vin est vif, croquant, avec de l'ampleur. Les fruits du verger semblent mener la danse (pêches, abricots, mirabelles).

Accord Mets et Vins :

Indissociable de l'apéritif entre amis, il conviendra parfaitement sur une salade grecque, un saumon mariné ou un poke bowl.

Température de service : Entre 6° et 8°C.

Taux d'alcool : 13%

