



CÉPAGES

Cinsault 35%
Mourvèdre 30%
Grenache 25%
Syrah 10%

AOP

Côtes de Provence

ROSÉ 2020

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 du Domaine Souviou s'épanouissent dans un amphithéâtre naturel aux sols argilo-calcaires. Nos parcelles bordent l'appellation Bandol et son cépage roi, le Mourvèdre, est omniprésent dans notre vignoble. Il procure à cet assemblage 2020, finesse et structure.

Age des vignes : 30-40 ans.

Vinification : Avant la récolte, une attention particulière est apportée au contrôle des maturités. Il s'agit de déterminer la date optimale de vendange pour chaque parcelle et cépage afin d'offrir un bel équilibre à nos vins. Les raisins sont récoltés à la main et conservés à basse température dans un container frigorifique (3-4°C) afin de préserver la fraîcheur et la qualité des arômes. Pressurage direct en vendange entière. La fermentation se fait à température contrôlée dans nos cuves inox thermo-régulées. Assemblages, filtration et mise en bouteille au Domaine.

Dégustation : Robe pétale de rose pâle, aux reflets brillants. Nez complexe et frais aux notes délicates d'agrumes (yuzu) et florales (acacia). L'attaque est vive, d'une belle ampleur aux arômes de pomelo et mangue accompagnée d'une finale saline et minérale.

Accord Mets et Vins : Indissociable de l'apéritif entre amis, ce rosé 2020 s'accordera parfaitement avec des fruits de mer, des légumes farcis à la provençale ou un poke bowl.

Température de service : Entre 8° et 10°C.

Taux d'alcool : 12.5%

Type de bouteille : 0,75 VIN TRANQUILLE - SOPHIA Extra Blanc 3628©

Contenance : 0.75 L

Poids bout. vide / Dim. en mm : 0.62 Kg / Ø 84 x h 330

Poids bout. pleine : 1.37 Kg

Gencod unité consommateur : 3770000843767

