



CÉPAGES

Cinsault 50%
Mourvèdre 15%
Grenache 25%
Syrah 10%

AOP

Côtes de Provence

ROSÉ 2021

Terroir : Notre vignoble classé A.O.P Côtes de Provence est planté dans un vallon aménagé en terrasses de culture, retenues par des murs en pierres sèches, appelées « Restanques » en Provence. Les vignes s'épanouissent dans cet amphithéâtre aux sols argilo-calcaires et bénéficient d'un ensoleillement maximal, bercées par les brises marines et le Mistral. Nos parcelles bordent l'appellation Bandol et son cépage roi, le Mourvèdre, est omniprésent dans notre vignoble. Il procure à cet assemblage 2021, 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°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.

Degustation : 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 2021 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 : 13%



Le vignoble est en conversion à l'agriculture biologique depuis 2021.

