



PRESTIGE ROSE
AOP Côtes de Provence

Sol / Climat

Issus d'une sélection rigoureuse des meilleurs terroirs des Côtes de Provence.

Vinification

Eraflage, foulage puis pressurage à basse pression.

Sélection des premiers jus, débourage statique et fermentation à basse température.

Notes de dégustation

Robe : Pâle aux reflets pomelos.

Nez : Précis et délicat aux notes de fleurs et de melon.

Bouche : Puissante et équilibrée, aux notes d'agrumes et de fruits rouges. Le tout souligné par une agréable minéralité.

Conseil de consommation

Servir entre 8°C et 10°C.

Accords mets et vins

Carpaccio de veau, poissons grillés, petits farcis provençaux, cuisine orientale.



Grenache
Tibouren
Syrah
Cinsault