



## Fiches techniques

### AOC Côtes de Provence - Bio cuvées 2025

#### Le Rosé

##### Vinification

- Vendanges mécaniques réalisées aux heures fraîches pour préserver l'aromatique
- Pressurage direct à basse pression
- Débourage statique à froid (8-10°C)
- Fermentation en cuves inox thermorégulées (16-18°C)
- Elevage sur lies fines pendant 2 mois pour apporter du gras et de la complexité
- Stabilisation tartrique et protéique

##### Cépages

- Cinsault 55%, Syrah 24%, Grenache noir 21%
- 12.5% Vol
- Contient des sulfites
- Ne contient ni œuf, ni produits à base d'œuf, ni lait ni produit à base de lait

##### Potentiel de garde

- A boire dans l'année

##### Aspect visuel

- Rose pâle, reflets saumonés, brillant

##### Au nez

- Délicat et complexe, arôme de petits fruits rouges (framboise et groseille), agrumes frais, fleurs blanches

##### En bouche

- Attaque vive, belle fraîcheur, bouche équilibrée entre tension et rondeur. Finale fruitée et légèrement saline, typique du terroir provençal.

##### Accords gourmands

- Notre vin rosé est recommandé pour les apéritifs estivaux, salade niçoise, poissons grillés, crustacés, plats asiatiques et cuisine méditerranéenne.

