

Rosée de Printemps

AOC Coteaux varois en Provence (Provence), Rosé 2016

Les meilleures parcelles de Cinsault, Grenache et Syrah vendangées très tôt le matin ont donné son nom à ce rosé délicat.



LE VIN

La robe est de marbre rose, claire et lumineuse. Le nez, d'une belle intensité, présente des notes amyliques. La bouche est ronde, souple, profonde et fraîche; on y retrouve ces arômes de bonbon anglais, la pêche, la fraise et l'abricot. Bel équilibre dans ce vin de repas.

TERROIR

Sol argilo-calcaire.
Grenache plantés dans des sols de «gravettes»
Cinsault et Syrah dans des sols "chauds"

VINIFICATION

Vinification par macération pelliculaire à basse température.

CÉPAGES

Syrah : 50%, Grenache noir : 40%, Cinsault : 10%

DÉGUSTATION

A boire dans l'année, à une température de 10-12°.

ACCORDS METS-VINS

Sur un filet de Saint-pierre, sauce aux épices.

