



MANON

CÔTES DE PROVENCE



Manon - AOC Côtes de Provence Rosé 2024 - 150 cl

AOC Côtes de Provence, Provence, Francia

Nacido en el corazón de las Côtes de Provence, el vino Manon procede de una selección de las mejores parcelas de la denominación. Su emblema, el olivo, nos recuerda el terruño de nuestro rosado, entre el mar y la tierra, en pleno paisaje mediterráneo.

PRESENTACIÓN

Con el fin de garantizar una calidad óptima, MANON Côtes de Provence rosado resulta de una selección de las mejores parcelas de la denominación. Bajo la batuta de nuestro enólogo Pierre Vieillescazes, nuestros equipos realizaron el ensamblado y la crianza de esta cosecha preocupándose constantemente por ilustrar lo mejor del nombre.

TERRUÑO

Tipo de suelo : diversidad de tierras entre macizo cristalino y relieves calizos.

ELABORACIÓN DEL VINO

Las uvas específicamente seleccionadas para la elaboración de este vino se recogen con el frescor de la noche en el punto de equilibrio que consideramos ideal entre azúcar y ácido.

A continuación son prensadas directamente en frío y muy suavemente. Sólo los primeros mostos se seleccionan al salir de la prensa para conservar colores claros y limpios. A continuación son limpiadas en frío y fermentados a baja temperatura en cuba inox y hormigón para conservar aromas con sabor a fruta.

CRIANZA

Una crianza sobre lías después de fermentación, añadiendo algunos "bâtonnages", aporta a este vino mayor densidad y complejidad.

UVAS

Grenache noir 60%, Cinsault 30%, Syrah 10%

ESPECIFICACIONES

Azúcar residual: < 3 g/l

SERVICIO

Temperatura ideal de servicio : 8°C - 10°C.

DEGUSTACIÓN

Aspecto rosado límpido y brillante. En nariz tiene aromas de flores blancas (madreselva) y frutas con hueso (melocotón). Boca rica, potente y fresca con notable persistencia aromática. Su estructura sedosa le confiere una hermosa persistencia.

