



CÔTES DE PROVENCE



Manon - AOP Côtes de Provence Rosé 2025

AOC Côtes de Provence, Provence, France

Née au cœur des Côtes de Provence, Manon est issue d'une sélection des meilleures parcelles de l'appellation. Son emblème, l'olivier, rappelle le terroir de prédilection de notre rosé entre mer et terre, au milieu des paysages méditerranéens.

PRÉSENTATION

L'assemblage et l'élevage de Manon sont réalisés par nos équipes avec le souci permanent d'illustrer la typicité et l'authenticité du terroir dont sont issus les raisins. Ce travail d'orfèvre est orchestré par notre œnologue Pierre Vieillescazes.

TERROIR

Diversité de terroirs entre massif cristallin et reliefs calcaires.

VINIFICATION

Les raisins spécifiquement sélectionnés pour l'élaboration de ce vin sont récoltés dans la fraîcheur de la nuit au point d'équilibre que nous estimons idéal entre sucre et acide. Ils sont ensuite pressés directement à froid tout en douceur. Seuls les premiers jus de goutte sont sélectionnés à la sortie du pressoir pour garder des couleurs claires et limpides. Ils sont ensuite débourbés à froid et fermentés à basse température en cuve inox et béton pour conserver des arômes fruités.

ÉLEVAGE

Un élevage sur lies après fermentation, agrémenté de quelques batonnages, rend ce vin plus dense et plus complexe.

CÉPAGES

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

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: < 3 g/l

SERVICE

Température idéale de service : de 8°C à 10°C.

DÉGUSTATION

Robe rose limpide et brillante. Nez aux arômes de fleurs blanches (chèvrefeuille) et de fruits à noyaux (pêche). Bouche riche, puissante et fraîche à la persistance aromatique remarquable. Sa structure soyeuse lui confère une belle persistance.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritifs, ceviche, carré d'agneau, ratatouille, sushis, tiramisu aux fraises

PRESSE & RÉCOMPENSES



Médaille
Or
Concours Mondial de Bruxelles Or





Médaille
Or
Concours des vins Elle a table Or

