



# COSTEVAL



## Costeval - AOP Coteaux d'Aix-en-Provence Rosé 2024

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, Provence, Франция

Виноградники апелласьона Кото-д'Экс-ан-Прованс расположены в самой западной части региона виноделия Прованс. Они расположены в самом сердце нескольких цепей холмов: гряда Нерт, гряда Фар, гряда Эгий и Треваресс, гряда холмов Кост, прорезаемая горным массивом Альпий. Благодаря такому контрастному рельефу виноград получает большое количество солнечного света, наполняясь ароматами цитрусовых и красных ягод.

### ПРЕЗЕНТАЦИЯ

В дополнение к идеальной солнечной экспозиции территория, на которой выращивается виноград для нашего вина «Costeval», регулярно овеивается холодным и сухим ветром-мистралем, дующим с севера. Влияние этого ветра очень важно: благодаря ему уменьшается количество осадков на территории виноградника, что не только позволяет ограничить распространение заболеваний, но и способствует повышению концентрации сахара в винограде. Таким образом, наше розовое вино обладает уникальным характером и типичностью.

### ТЕРРУАР

Тип почвы: глинисто-известковые и каменистые почвы.

### ПРОИЗВОДСТВО ВИНА

виноград, собираемый в период ночной прохлады, подвергается прямому выжиманию, затем откачивается часть сока винограда из бродильного чана в самом начале брожения. Ассамбляж подвергается винификации при низкой температуре, что способствует максимальному сохранению ароматов.

### ВИНОГРАДНАЯ ЛОЗА

Grenache noir 40%, Cabernet 20%, Cinsault 20%, Syrah 20%

### ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Остаточный сахар: < 2 g/l

### ПОДАЧА

Идеальная температура подачи: 8°C - 10°C.

### ДЕГУСТАЦИЯ

Вино бледно-вишневого цвета. Нежный букет с цветочными ароматами и нотами ягод. Вкус вина яркий и ароматный с приятной свежестью, в нем сочетаются округлость, живость и минеральность.

