



COSTEVAL



Costeval - AOP Coteaux d'Aix-en-Provence Rosado 2024

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

Las vides de las Laderas de Aix-en-Provence son las que están más al oeste de los vinos de Provenza. Están ubicadas en el corazón de distintas cadenas - Nerthe, Fare, Eguilles y Trévaresse, y el macizo de Costes, prolongado por los Alpilles. Este relieve contrastado permite una notable insolación, cebando las frutas de las vides con aromas de cítricos y frutos rojos.

PRESENTACIÓN

Además de una exposición ideal, la tierra de nuestra cosecha "Costeval" es regularmente barrida por el Mistral, viento del Norte frío y seco. Este último desempeña un papel esencial en el viñedo al reducir la pluviometría, lo que permite, por una parte, limitar el desarrollo de enfermedades, así como favorecer la concentración de las uvas en azúcar. De esta manera, nuestro vino rosado ofrece un carácter y una especificidad únicos.

TERRUÑO

Tipo de suelo : arcillo-calcáreo pedregoso.

ELABORACIÓN DEL VINO

Las uvas, recolectadas en el frescor de la noche, realizan un prensado directo y un sangrado. La mezcla es vinificada a baja temperatura para una conservación óptima de los aromas.

UVAS

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

ESPECIFICACIONES

Azúcar residual: < 2 g/l

SERVICIO

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

DEGUSTACIÓN

Vestido color cereza pálido. Aroma delicado con fragancias florales y de pequeños frutos. Franco y aromático en boca, con un bello frescor, aliando redondez, vivacidad y mineralidad.

