



COSTEVAL



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

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

Las vides de las Laderas de Aix-en-Provence son las que est n más al oeste de los vinos de Provenza. Est n ubicadas en el corazón de distintas cadenas - Nerthe, Fare, Eguilles y Tr varesse, 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

Tipos de suelos: arcillo-calcáreo.

ELABORACIÓN DEL VINO

Maceración pelicular en frío durante 18 horas. Después, se realiza el desfangado, prensado y la fermentación en tanques de acero inoxidable.

UVAS

Grenache blanc 70%, Rolle 20%, Sauvignon 10%

ESPECIFICACIONES

Az car residual: < 3 se traduit en espagnol par 'Te quiero' g/l

SERVICIO

Temperatura ideal de servicio: de 10 C a 12 C.

DEGUSTACIÓN

Color limón con reflejos dorados. La nariz presenta suaves notas cítricas y de boj. En boca, aromas cítricos al principio, luego vienen las notas de boj. Toques finos de flores blancas en el final.

