



Excellence

APPELLATION COTES DE PROVENCE PROTEGEE – 12,5%ALC./VOL. - 2015

Excellence est un assemblage unique, issu de vignes cultivées en coteaux dans le Golfe de Saint-Tropez. Nous avons sélectionné sur ce terroir, des vignes exceptionnelles pour cette cuvée exceptionnelle. Les sols composés de Schistes et baignés de soleil donnent à ce vin un caractère minéral singulier.

Excellence est un assemblage de 8 cépages : Grenache (40%), Cinsault (30%), Carignan (15%), Syrah (5%), Mourvèdre (4%), Rolle (2%), Clairette (2%), Cabernet Sauvignon (2%) qui s'expriment avec merveille pour composer ce rosé. Cette cuvée révèle toute l'authenticité du littoral provençal, grâce à une grande précision et une belle maîtrise des techniques viticoles.

Le vignoble est cultivé selon les principes de la viticulture traditionnelle de cassis. Les rendements limités, les vendanges manuelles, en caissettes, permettent de concentrer dans cette cuvée un maximum d'arômes.

La vinification est suivie avec un contrôle ajusté des températures, pour limiter la prise de couleur, tout en préservant les parfums et les tanins. Macération pelliculaire plus ou moins longue selon les cépages. Collages légers sur supports minéraux pour stabiliser les vins. Filtration stérile à la mise en bouteille.

La cuvée Excellence a été récompensée en 2015, par une médaille de Bronze au Concours général agricole de Paris.

NOTES DE DEGUSTATION

La robe est pâle, très claire. L'éclat est franc, légèrement saumoné, typique du cépage grenache. On distingue également une pointe de rose tendre, liée à la présence de Syrah et Cabernet.

Le nez est gourmand, subtile et frais. La première note fait écho au Rolle de l'assemblage, qui rappelle des agrumes, des fruits à chair blanche (poire, léchée), puis des nectarines (toujours blanches), enfin des petits fruits rouges. Les parfums sont parsemés de menthe sauvage et d'olives vertes. On retrouve les parfums de pamplemousses, puis des arômes de pêches blanches.

L'ambiance générale est d'une grande finesse, complexe et précise. Excellent!

CONSEILS D'ACCOMPAGNEMENT

Bien sûr, à l'apéritif, avec de la tapenade, des *antipasti* italiens et des olives fraîches. Cette cuvée se marie également très bien avec une côte de veau grillée, des côtelettes d'agneau cuit lentement au thym, des artichauts à la barigoule, des poissons en croûte de sel.

A déguster dans l'année ou peut être conservé 2-3 ans, pour laisser évoluer les arômes, la bouche sera d'autant plus grasse et enveloppante.

Servir à 10-12°C.

CONDITIONNEMENT		pooids	dimensions	EAN13
bouteilles	bouchon liège / 750ml	1,350 kg	h : 30 cm Diam : 8,7	3 770 003 692 089
Carton à plat	6 bouteilles / Keyes	8,2 kg	lxLxh : 50,4x30,3x9	3 770 003 692 096
couche	6 cartons	49,2 kg	LxLxh : 80,7x100,8x9	-
palette	16 couches 2/3 = 600bt	820 kg	LxLxh : 80,7x120x198	3 770 003 692 232

