



Elégance

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

La cuvée **Elégance** est un assemblage délicat issu de vignes situées dans le Triangle d'Or des Côtes de Provence. C'est dans ce secteur de Pierrefeu, que nous avons fusionné deux terroirs : des sols calcaires, blancs, caillouteux et des schistes des contreforts de Maures, qui procurent à ce vin une expression à la fois minérale et généreuse.

Les cépages traditionnels : Grenache (40%), Cinsault (45%), Syrah (10%) s'expriment avec une grande finesse, le Mourvèdre (5%) apporte de la structure. On ressent toute l'authenticité du terroir provençal, portée par une grande précision technique. Le vignoble est cultivé selon les principes de la viticulture traditionnelle varoise. Les rendements sont limités, pour 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.

Ce rosé **Elégance** vous installe dans une ambiance raffinée et authentique. Cette cuvée évoque une certaine **élégance tropézienne** subtile et intime.

NOTES DE DEGUSTATION

La robe est pâle, brillante et lumineuse. L'éclat est franc, légèrement saumoné, typique du cépage grenache. On distingue également une pointe de rose tendre, liée à la présence de Syrah dans cet assemblage traditionnel.

Le nez est à la fois gourmand et frais. La première note rappelle des agrumes, puis des pêches, enfin des fruits rouges. Les parfums sont légèrement saupoudrés de menthe sauvage et d'herbes de la garrigue.

La bouche est souple, enveloppante. La finale est douce et agréable. L'équilibre est soigné, le vin est droit. On retrouve les parfums de pamplemousses roses, puis des arômes de pêches blanches. L'ambiance générale est fruitée et délicate.

CONSEILS D'ACCOMPAGNEMENT

Apéritifs accompagnés de tapenade verte et d'olives fraîches, velouté de tomate glacé, grillades de viande blanche et d'agneau de lait, bar ou pavé de cabillaud en croûte de sel. Servir à 8-10°C.

CONDITIONNEMENT		poids	dimensions
bouteilles	Bch synthétique 750 ml	1,2 kg	h : 31,5 cm
carton	6 bouteilles	7,3 ou 14,5 kg	lxLxh : 15x30x22,5x32
couche	25 cartons	183 ou 145 kg	LxLxh : 75x113x32
palette	4 couches = 600 bt	750 kg	LxLxh : 80x120x141

