



S-TROPINK®

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

S-TROPINK® est un rosé AOP cristallin, gourmand et léger. Cet assemblage de Grenache (50%), Cinsault (45%), Syrah (5%) a été créé dans l'esprit des plages de Saint-Tropez. L'ambiance est douce et festive, avec un soupçon de *bling-bling*, magique et détendue.

Le terroir est majoritairement composé de schistes, parfois veiné de quartz, qui va donner une note minérale à ce rosé. Les vignes, palissées pour mieux résister au puissant mistral, sont cultivées avec passion et tradition.

Cette cuvée, d'une grande finesse, est le reflet d'une vinification soignée : macération pelliculaire, pressurage souple pneumatique, à basse température pour éviter une prise de couleur trop prononcée, tout en préservant les arômes. La fermentation est également thermo-régulée, pour développer un profil aromatique complexe et riche. Collage léger, exclusivement à base de produits minéraux. Filtration stérile à la mise en bouteille.

Saint-Tropez est un mythe, une légende. Avec **S-TROPINK®**, vous avez l'ambiance de ce village en bouteille, qui vient transposer vos apéritifs et vos repas sur ces plages de sable fin, baignées de soleil, qui font rêver le monde entier.

S-TROPINK® a été sélectionné en 2013 par le Guide Hachette des vins 2014, il a été récompensé d'une médaille de Bronze à Paris en 2015

NOTES DE DEGUSTATION

La robe est cristalline et brillante, aux reflets légèrement saumonés, caractéristiques du grenache majoritaire dans cet assemblage. Le nez révèle de belles notes de pamplemousse, puis des parfums de fleurs blanches (genêts), d'épices et même un soupçon de menthe fraîche. La bouche est souple, plaisante, tendue par une belle minéralité. La finale est douce, très bien équilibrée. On redécouvre des parfums d'agrumes, puis des arômes de fraises des bois, lichées.

On est de toute évidence dans une ambiance estivale, sur une plage de sable fin, baignée de soleil, assez authentique et pas trop *bling-bling* finalement

CONSEILS D'ACCOMPAGNEMENT

Apéritifs et tapas, salades exotiques aux crevettes et aux avocats, *ceviche* de cabillaud, poivrons et aubergines grillés à l'huile d'olive, côtelettes d'agneau aux herbes de Provence. Servir à 8-10°C.

CONDITIONNEMENT		poids	dimensions	EAN13
bouteilles	Bch synthétique / 750ml	1,2 kg	h : 31,5 cm - Diam : 74	3770003692102
carton	6 bouteilles (12 bt / export)	7,3 ou 14,5 kg	lxLxh : 15x30x22,5x32	3770003692119
couche	25 (10 cartons / export)	183 ou 145 kg	LxLxh : 75x113x32	-
palette	4 couches (5 / export) = 600	750 kg	LxLxh : 80x120x141	3770003692249
magnum	Bch synthétique / 1500ml	2,6 kg	h : 38,2 cm - Diam : 10	3770003692126
carton magnum	6 magnums	15,8 kg	lxLxh : 30,6x38,7x20,6	3770003692133
couches magnums	10 cartons	158 kg	lxLxh : 61,2x103x38,7	-
palette magnums	5 couches = 300 magnums	790 kg	lxLxh : 80x120x191	3770004844043

