



Elegance

APPELLATION COTES DE PROVENCE PROTÉGÉE - 2016 – 12,5%ALC./VOL.

Elegance s'exprime à travers la vigne, pour raconter une histoire aux sources atypiques. Unis autour de la même passion du vin, nous avons créé *Elegance* pour vous ouvrir les portes du terroir des Côtes de Provence et vous procurer un voyage initiatique dans le monde de la dégustation, de l'apéritif au dessert. L'*Elegance* à l'état pur, à la fois minérale et généreuse.

Les cépages traditionnels : Grenache (40%), Cinsault (45%), Syrah (10%), Mourvèdre (5%), s'expriment avec une grande finesse et 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 *Elegance* vous installe dans une ambiance raffinée et authentique, 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, veloutés glacés de légumes, de tomates, 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 : 15or30x22,5x32
couche	25 cartons	183 ou 145 kg	Lxlxh : 75x113x32
palette	4 couches = 600 bt	750 kg	Lxlxh : 80x120x141

