



Excellence

APPELLATION COTES DE PROVENCE PROTEGEE – 13 %ALC./VOL. - 2016

S'épanouir au sein d'un terroir unique entre ciel et mer, aux racines riches d'histoire et de lumière, c'est ce que vous promet *Excellence*. Plus qu'une cuvée, c'est le travail de la terre et celui des hommes qui entrent en résonance pour vous créer ce vin d'exception.

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 varoise. 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, puis par une médaille d'Argent au mondial du rosé en 2016.

Excellence veut avant tout mettre en avant des valeurs : « L'amour du travail bien fait » d'abord, l'excellence des produits, bien sûr, mais surtout l'excellence en toute chose.

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		poids	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

