



# STROPINK®

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

Offrez-vous une parenthèse ouverte sur une ambiance unique, des lieux mythiques en vous laissant bercer par des notes minérales, gourmandes et légères. Profitez dans votre verre, de la Méditerranée, du soleil et de la douceur de vivre de Saint-Tropez. **STROPINK : est-ce trop rosé pour vous ?**

**STROPINK** 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 détendu.

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 **STROPINK**, 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.

**STROPINK** a été sélectionné dans le Guide Hachette des vins 2014 et 2016, il a été récompensé d'une médaille de Bronze à Paris en 2015. **STROPINK** : Le soleil de la French Riviera à servir bien frais.

## 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 |                               | pooids         | dimensions              | EAN13         |
|-----------------|-------------------------------|----------------|-------------------------|---------------|
| bouteilles      | Bch synthétique / 750ml       | 1,2kg          | h : 31,5cm - Diam : 7,4 | 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 |
| <b>MAGNUM</b>   | Bch synthétique / 1500ml      | 2,6kg          | h : 38,2cm - 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 |

