



Coteaux Varois en Provence Rosé 2020

Appellation : AOP Coteaux Varois en Provence

Terroir : Clay-Limestone à 380 mètres

Surface : 11,69 Hectares

Météorologie : Printemps doux et pluvieux, été sec et chaud

Vendanges : Du 26 août au 24 septembre

Oenologues : Grégory Guibergia / Claire Michel

Alcool : 13,5 %

Assemblage : Grenache 55 %, Cinsault 18 %, Syrah 18 %, Rolle 9 %



Vinification

Pressurage doux et direct.

Vinification à température contrôlée à 16°C.

Fermentation parcellaire.



Pratiques culturales

Nos pratiques agricoles durables sont basées sur le respect de l'environnement et la protection du sol en vue de promouvoir l'expression optimale des raisins.

Nous sommes certifiés HVE (Haute Valeur Environnementale) qui est fondé sur des indicateurs de résultats relatifs à la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et de l'irrigation.



Notes de dégustation

Les cépages typiquement provençaux (Grenache, Cinsault, Syrah) confèrent à ce rosé une jolie couleur litchi clair.

Un vin vif et bien équilibré avec un nez frais d'agrumes.