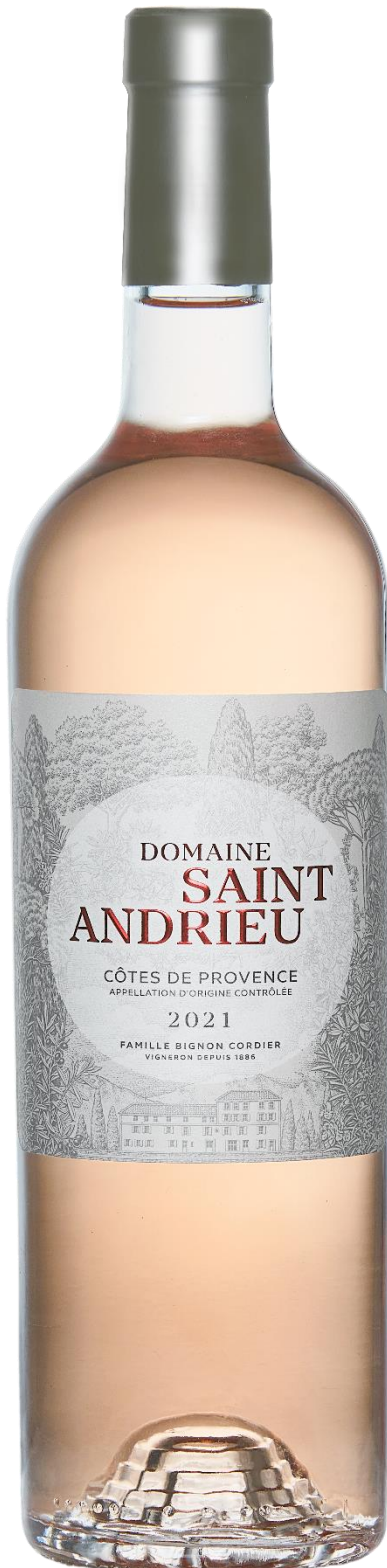




# Côtes de Provence Rosé 2021

*Médaille d'Or Concours Général Agricole de Paris 2022*



**Appellation :** AOP Côtes de Provence

**Terroir :** Côteaux argilo-calcaires à 380 mètres

**Surface :** 13,41 Hectares

**Météorologie :** Printemps frais, été sec et chaud

**Vendanges :** Du 13 au 29 septembre

**Oenologues :** Grégory Guibergia / Claire Michel

**Alcool :** 13 %

**Assemblage :** Grenache 27 %, Cinsault 28 %, Syrah 17 %, Mourvèdre 17 %, Rolle 11 %



## Vinification

Pressurage doux et direct.

Vinification à température contrôlée à 16°.

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

D'une jolie robe rose pâle, ce rosé présente un nez mêlant les fruits à chair blanche et les baies rouge.

En bouche, on retrouve la poire, les fruits exotiques, la fraise...

Ce rosé plein de tension, de fraîcheur, avec beaucoup de gourmandise offre une finale persistante qui prolonge le plaisir de la dégustation.