



Coteaux Varois en Provence Rosé 2021

Médaille d'Or Concours Général Agricole de Paris 2022



Appellation : AOP Coteaux Varois en Provence

Terroir : Argilo Calcaire à 380 mètres

Surface : 12,73 Hectares

Météorologie : Printemps frais, été sec et chaud

Vendanges : Du 13 au 29 septembre

Cœnologues : Grégory Guibergia / Claire Michel

Alcool : 13 %

Assemblage : Grenache 51 %, Cinsault 22 %, Syrah 17 %, Rolle 10 %



Vinification

Pressurage doux et direct.

Vinification à température contrôlée à 16°C.

Fermentation parcellaire.



Pratiques culturelles

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

Ce vin d'une robe très pâle dévoile des arômes fruités très généreux, notamment marqué par la pêche blanche.

En bouche, beaucoup de fraîcheur, sur le fruit avec des notes florales. Une très légère acidité en final qui rappelle le pamplemousse, apporte légèreté et gourmandise.