

r
Rosé
2020



Appellation: AOP Côte de Provence
Région: Arrière-Pays varois – Plateau triasique
Sol: Argilo-calcaire
Degré d'alcool: 14%
Cépage: 100% Secret

VINIFICATION

Ce rosé est le fruit d'un travail méticuleux qui commence au cœur du vignoble avec des vignes travaillées à bas rendement. Permettant ainsi aux grappes d'exprimer toutes leurs quintessences.

Les raisins sont soigneusement ramassés à la main puis placés dans de petites caisses. La fermentation se fait alors dans de jeunes barriques puis la suite de la vinification fait partie du secret des dieux...

CARACTERISTIQUES SENSORIELLES

Ce rosé vous surprendra par sa rondeur, sa longueur en bouche et ses notes beurrées. C'est un vin, structuré et aromatique. Ce rosé saura patienter en cave afin de révéler toute son élégance.

Garde: 4-10 ans
Temp. Service : 14°C-16°C

ACCORDS GOURMANDS

Ce rosé gastronomique s'appréciera aussi bien sur un agneau confit au miel, qu'un homard rôti au beurre blanc.