



## Cuvée Fréjus 2019

AOP Côtes de Provence Fréjus

Médaille d'Or

Concours Général Agricole Paris 2020



### Terroir :

Situées sur le terroir antique de Fréjus entre le massif des Maures et de l'Esterel, des terres exposées plein sud issues d'alluvions anciennes représentées par du pliocène marin composé de sables fins et d'argiles.

### Cépages :

Un assemblage riche en cépages compose ce vin : le grenache, le tibouren, cinsault et la syrah

### Le vignoble :

Vignes palissées sur 5 fils, labours des sols et enherbement maîtrisé un rang sur deux, sans le recours aux engrais chimiques, ni pesticides ni herbicides, vendanges uniquement à la main transport en caisse.

### La vinification :

Respect du cahier des charges Biologique, la vendange est égrappée, foulée, directement refroidie et suivie d'une macération pelliculaire. Pressurage pneumatique puis stabulation des jus à froid, fermentation à température régulée, clarification puis filtration et mise en bouteille au Domaine.

### Notes de dégustation :

Belle robe rose tendre. Nez expressif d'agrumes (pomelo) mêlé à des notes florales et finement poudrées. A l'agitation surviennent des notes gourmandes d'ananas et de fruit de la passion. La bouche à l'attaque souple est dotée d'un bel équilibre. Finale légèrement acidulée d'une bonne persistance, avec des arômes agréables de poire et de kiwi.

### Associations mets et vins :

Un rosé de bouche qui trouvera sa place de l'entrée au dessert et côtoiera avec délice et harmonie la gastronomie méditerranéenne. Nous le recommandons sur un poisson grillé accompagné de farcis provençaux.

Garde 1 - 2 ans

Prix Public : 11€ TTC

Servir entre 8 et 10 °C

Millésime 2019 :  
120 magnums de 150 cl  
7900 bouteilles de 75 cl

