



Cuvée Mademoiselle 2019

AOP Côtes de Provence



Terroir :

Situées sur le terroir antique de Frejus 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 de cépages provençaux compose ce vin : le grenache, la syrah, le cinsault.

Le vignoble :

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

La vinification :

Respect du cahier des charges biologique, la vendange est égrappée et foulée, puis directement refroidi avant macération. Pressurage pneumatique, la fermentation s'effectue à température régulée. Clarification puis filtration et mise en bouteille au Domaine

Notes de dégustation :

Belle robe rose pâle, saumonée. Nez délicat de fruits rouges frais (groseille) et de guimauve à la violette. Attaque en bouche souple se poursuivant sur une belle ampleur. Finale persistante sur des notes gourmandes de fruits à noyaux.

Associations mets et vins :

Un rosé que l'on appréciera sur des apéritifs élégants, des tapas, une tarte tomate basilic, des poivrons marinés à l'huile d'olives. Un vin de plaisir à boire entre amis.

Garde 1 - 2 ans

Servir entre 8 et 10 °C

Disponible en 75 cl (carton de 6 bts)

Millésime 2019 : 12000 cols

