



Fréjus 2020

AOP Côtes de Provence Fréjus

*Médaille d'Or
au Concours des Féminales 2021*



Terroir :

Situées sur le terroir antique de Fréjus entre le massif des Maures et de l'Estérel, 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, la syrah et le tibouren.

Vignoble :

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

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

Servir entre 8 et 10 °C

Millésime 2020 : 5700 bouteilles de 75 cl

Tarif : 11,00 euros

