



Mademoiselle 2021

AOP Côtes de Provence



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 de cépages provençaux compose ce vin : le cinsault, la syrah, le grenache et le rolle

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 caisses.

Vinification :

Respect du cahier des charges biologiques, 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 d'agrumes. Attaque en bouche souple et fraîche avec 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

Millésime 2021 : 12 000 bouteilles de 75 cl

Tarif : 8,50 euros TTC

