



ROSÉ 2023 – AOC CÔTES DE PROVENCE

Provenance : Le Rosé est élaboré à partir de notre vignoble de Saint Cyr sur Mer en Appellation Côtes de Provence.

Terroir : argilo-calcaires

Cépages : Grenache 70 %, Cinsault 30 %

Label : Vin certifié biologique – AOC Côtes de Provence

Travail du sol : L'intégralité du vignoble fait appel au travail mécanique. Le sol est labouré, décompacté. Les vignes peuvent ainsi s'enraciner en profondeur et puiser les éléments minéraux du sous-sol dont elles ont besoin pour leur croissance.

Vinification : Les raisins sont récoltés uniquement le matin lorsque les températures sont les plus fraîches afin de préserver les arômes. La fermentation alcoolique est thermo-réglée à 16-17°C.

Dégustation :

Robe : rose pâle, limpide, brillante.

Nez : aromatique avec beaucoup de finesse.

Bouche : expressive, avec une belle fraîcheur associée à de la rondeur. Il a également une belle persistance.

À table : Cuisine méditerranéenne, poissons grillés, rougets, Egalement apprécié à l'apéritif.

Température de service : 10-12°

Durée de conservation : À déguster dès à présent, il peut aussi se conserver deux ans.

Médaille : Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris en 2022

Vignerons : Jean-Christophe, Olivier et Victor Santini