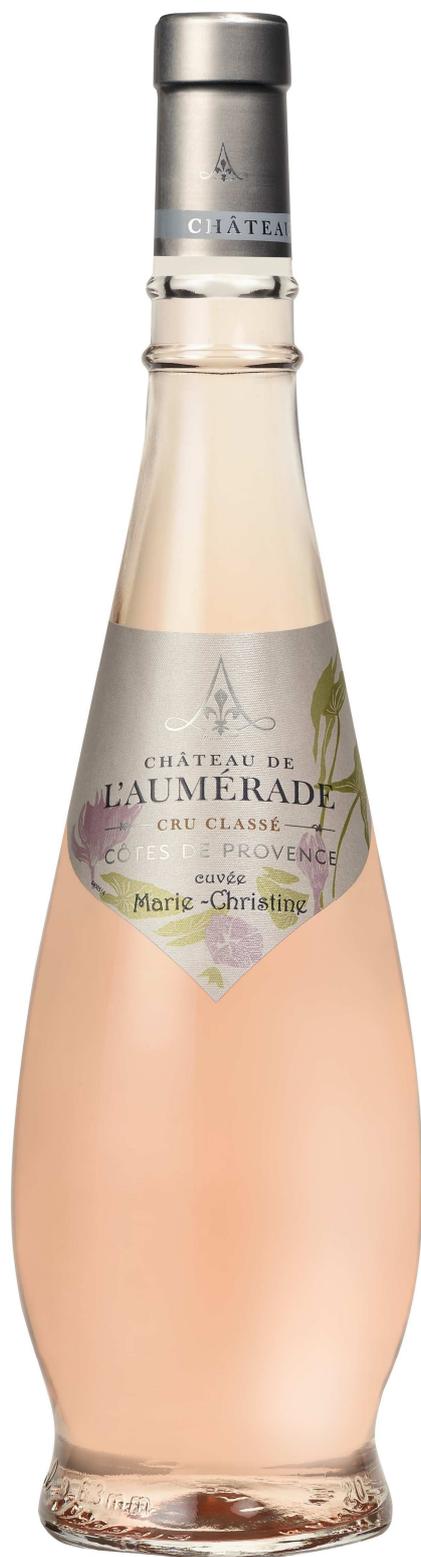


Marie-Christine Rosé 2016

Cru Classé - Côtes de Provence



Vin de tradition

Cépages :

40% Syrah , 35% Cinsault , 25% Grenache

Vinification :

Des parcelles sélectionnées. Vendanges mécaniques de nuit. Refroidissement de la vendange à 15°. Suivent le pressurage et la sélection des jus, débourage statique à 13°C et la fermentation en cuves à température contrôlée entre 15° et 17°C. Après soutirage, le vin est filtré,

Dégustation :

ROBE: Robe rose poudré avec des reflets couleur pêche.

NEZ: Un nez intense libérant des notes suaves d'abricot et de pêche de vigne.

BOUCHE: Une attaque gourmande sur les fruits présents au nez. Une dégustation complexe et harmonieuse. Un très beau rosé tout en fraîcheur et en finesse.

ACCORDS: Sa fraîcheur et ses arômes en font le vin idéal des cuisines Provençales, Asiatiques ou Orientales.