

L'Origine Rosé 2016

AOP - Côtes de Provence



Vin plaisir

Cépages :

40% Syrah , 33% Cinsault , 27% Grenache

Vinification :

Vendanges mécaniques de nuit. Refroidissement de la vendange à 15°. Suivent le pressurage et la sélection des jus, débourbage statique à 13°C et la fermentation en cuves à température contrôlée entre 15° et 17°C. Après soutirage, le vin est filtré, les assemblages sont réalisés en fin d'année, puis le vin est stabilisé, prêt à être embouteillé.

Dégustation :

ROBE: Robe rose pâle avec des reflets couleur pêche.

NEZ: Le nez est gourmand et fruité

BOUCHE: En bouche, l'attaque est franche, les arômes s'expriment sur des notes de fruits et d'airelles. La finale est vive sur la fraîcheur du litchi.

ACCORDS: Ce rosé sera apprécié sur l'entrée et le plat principal, les grillades, les salades, une cuisine de la mer, chaleureuse et conviviale.