

Les 3 Terroirs 2016

AOP - Côtes de Provence



Vin plaisir

Cépages :

15% Syrah, 35% Cinsault, 50% Grenache

Vinification :

Vendangés mécaniquement nuit et jour et passés en tubulaire à 15° avant macération pelliculaire à froid. Suivent le pressurage et la sélection des jus, un débouillage statique à 13°, et une fermentation en cuves béton à température contrôlée entre 17 et 22° dans une cave climatisée, pour préserver le maximum d'arômes et la qualité de chaque cépage. Après soutirage, les assemblages sont réalisés en fin d'année, puis le vin est stabilisé et filtré, prêt à être embouteillé.

Dégustation :

ROBE: Robe rose pâle.

NEZ: Le nez est aromatique sur des notes de pêche.

BOUCHE: La bouche fraîche mais

néanmoins riche, s'accompagne d'une note acidulée tout au long de la dégustation.

ACCORDS: Un vin convivial, idéal pour accompagner des plats inventifs.