

L'Origine Rosé 2017

AOP - Côtes de Provence



Vin plaisir

Cépages :

30% Syrah , 46% Cinsault , 24% 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 s'exprime par des notes de fruits noirs.

BOUCHE: En bouche, on observe un bel équilibre. L'attaque est franche, les arômes s'expriment sur des notes de fruits noirs comme le cassis et la mûre.

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