

Aumérade Style Rosé 2023

Côtes de Provence AOP, mis en bouteille à la propriété



« La Provence avec Style ! »



 **CÉPAGES :** 44% Cinsault, 32% Grenache et 24% Syrah

 **DEGRÉ :** 12°5

 **TERROIR :**

Argilo-calcaire en pente douce caillouteux

 **VINIFICATION :**

Cette cuvée au profil moderne, est issue de parcelles sélectionnées et vendangées exclusivement de nuit. Une macération pelliculaire à froid est suivie par un pressurage avec sélection des jus les plus qualitatifs. Un débouillage soigné et des fermentations avec une maîtrise des températures (15-17 °C) développent des arômes frais et d'une grande finesse. Les vins filtrés sont assemblés, stabilisés en vue du conditionnement. Toutes ces opérations sont réalisées avec soin afin d'éviter toute oxydation et préserver les arômes et la typicité des vins avec inertage à l'azote.

 **NOTES DE DÉGUSTATION :**

Robe rose pâle.
Une très belle fraîcheur au nez.
La bouche est dominée par des arômes de pamplemousse frais et des notes de fruits exotiques. L'attaque est fraîche et marquée par une belle intensité aromatique. Très belle longueur.

 **ACCORDS METS & VINS :**

Idéal à l'apéritif ou avec des tapas, une tarte à la tomate, une salade d'été, des cannellonis au brocciu, terrines de courgettes au basilic ou encore des sushis. Cuisine exotique et épicée.

 **LOGISTIQUE :**

Bouteille 75 cl - Palette de 750 cols de 75 cl
125 cartons de 6 bouteilles.

Bouteille 50 cl - Palette de 864 cols de 50 cl
72 cartons de 12 bouteilles.

Magnum - Palette de 240 cols - 60 cartons de 3 magnums.

Jéroboam - Palette de 96 cols - 96 cartons de 1 Jéroboam.

Disponible en Bag in Box de 5 litres et de 10 litres.

Le vin est présenté dans une bouteille Bordelaise Élégance sérigraphiée, une véritable invitation à l'art de vivre en Provence. Une cuvée lifestyle à la fois authentique et contemporaine où la tomette provençale rencontre le très actuel carreau de ciment.