




## Rosé 2023

Côtes de Provence AOP Cru Classé, mis en bouteille à la propriété  
Hyères les Palmiers



 **CÉPAGES :** 53% Grenache, 37% Cinsault, 10% Syrah

 **DEGRÉ :** 13°

 **TERROIR :**

Sablo-limoneux à tendance bord de mer. Propriété de 53 hectares dont 32 hectares en Cru Classé, installée en contrefort du massif schisteux des Maures, au carrefour des vallées fertiles de Sauvebonne et des Borrels où la vigne s'épanouit entre agrumes et palmiers sous un micro-climat.

 **VINIFICATION :**

Vendanges fin août. Pressurage direct, sélection des jus refroidis à 13°. Débourage statique et fermentation alcoolique régulée pendant 2 à 3 semaines entre 13° et 17° en cave climatisée, afin de préserver le maximum d'arômes et la qualité de chaque cépage. Soutirage, assemblage en fin d'année et filtration.

 **NOTES DE DÉGUSTATION :**

Robe rose pâle. Le nez est très élégant sur des notes de fruits à chair blanche. En bouche la rondeur domine avec des arômes intenses d'abricot frais et de zestes d'orange. La fraîcheur apportée en finale est très agréable. Ce rosé fruité saura se faire apprécier tout du long d'un repas.

 **ACCORDS METS & VINS :**

Crustacés, viandes blanches rôties, poissons crus ou encore cuisine méditerranéenne et plats épicés.

 **LOGISTIQUE :**

Bouteille de 75 cl - palette de 480 bouteilles soit 80 cartons de 6 bouteilles.

Bouteille de 37,5 cl - palette de 660 bouteilles soit 55 cartons de 12 bouteilles.

Magnum de 150 cl - palette de 240 bouteilles soit 60 cartons de 3 bouteilles.

Le vin est présenté dans notre bouteille spéciale Marie-Christine créée à partir d'une pâte de verre d'Emile Gallé.