

L'Origine Rosé 2022

Côtes de Provence AOP, mis en bouteille au Château
Pierrefeu-du-Var



 **CÉPAGES :** 38% Cinsault, 36% Grenache et 26% Syrah

 **DEGRÉ :** 13°0

 **TERROIR :**

Propriété de 300 ha dont 80 en Cru Classé, étendue dans le triangle d'or des Côtes de Provence, sur une vaste plaine dotée d'un terroir argilo-calcaire, épicé et minéral.

 **VINIFICATION :**

Pressurage direct, sélection des jus, débouillage statique à 13°. Fermentation avec contrôle des températures entre 15 et 17°. Soutirage en fin de fermentation alcoolique, assemblage, stabilisation, filtration.

 **NOTES DE DÉGUSTATION :**

Robe rose pâle. Un nez gourmand, bonbons, friandises. En bouche, la fraîcheur domine sur des notes acidulées, on note une très belle vivacité.

 **ACCORDS METS & VINS :**

Il se dégustera de l'apéritif au dessert ! Grillades, barbecue, légumes farcis, poissons grillés, cuisines méditerranéennes et épicées, fromages souples et desserts frais aux fruits.

 **GARDE ET TEMPÉRATURE DE SERVICE :**

A déguster entre 12 et 13°

 **LOGISTIQUE :**

Bouteille 75 cl - palette de 510 bouteilles.

Le vin est présenté dans la bouteilleTastevin