

CHÂTEAU CAVALIER CUVÉE 360 DE CAVALIER

CÔTES DE PROVENCE

INFORMATION

Appellation : CÔTES DE PROVENCE AOP

Cépage : GRENACHE / SYRAH

Alcool : 12,5%Vol.

Certification : TERRA VITIS



VINIFICATION

Méthode : Vendanges mécaniques nocturnes de grande qualité pour éviter l'oxydation.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : PROVENCE

Surface :

Type de sol :

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : La robe est très pâle, peau de pêche .

Nez : Nez éclatant de poire, citronnier en fleur, canneberge, bonbon Arlequin .

Bouche : Bouche charnue, sans lourdeur ni amertume, attaque volumineuse, finale dynamique et saline .

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 10°C à 12 °C

Accords mets et vins : Ce vin s' accorde très bien avec une large palette de plats aux herbes de Provence ou aux saveurs épicées . Idéal pour les apéritifs ou les barbecues

Garde : 1 an

