

Château Cavalier Cuvée Cascade

Côtes de Provence

INFORMATION

Appellation : Côtes de Provence AOP

Cépage : Grenache, Rolle, Syrah

Alcool : 12.5%-13% Vol

Certification : Terra Vitis, HVE



VINIFICATION

Méthode : Les vendanges sont réalisées de nuit pour un meilleur contrôle des températures, éviter l'oxydation et préserver les arômes. Pressurage léger pour développer la finesse et aboutir à des robes très pâles. Fermentation classique entre 12 et 18°C selon les cépages. Elevage en cuves inox sur lies fines durant 2 à 3 mois.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Provence

Surface :

Type de sol :

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Une belle robe pâle, cœur de fraise.

Nez : Une belle expressivité aromatique sur des notes thiolées (citron, citron vert, ananas frais, feuille de tomate, bergamote) et la fraîcheur de la menthe froissée.

Bouche : La bouche a un vrai tonus, du volume tout en rondeur. Très harmonieux.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 10-12°C

Accords mets et vins : Asperges vertes rôties, écrasé de pois chiches, mousseline de parmesan, turbot rôti, galette de fenouil cru et confit ou encore un Pavlova exotique crème mentholée

Garde :

