

DOMAINE COUSSIN LA CROIX DU PRIEUR

AOP CÔTES DE PROVENCE

INFORMATION

Appellation : AOP CÔTES DE PROVENCE

Cépage : Grenache, Cinsault, Syrah

Alcool : 12,5%

Certification : HVE

VINIFICATION

Méthode : Stabulation à basse température pendant 18 jours, suivie d'une fermentation à température contrôlée en cuves en acier inoxydable.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : PROVENCE

Surface :

Type de sol : ARGILO-CALCAIRE

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Robe aérienne rose très pâle.

Nez : Nez subtil et délicat de fruits à chair blanche et d'abricot.

Bouche : Bouche cristalline, des notes de clémentine et d'oranges se déploient vers une finale d'une grande finesse sur des notes citronnées.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 8°C

Accords mets et vins : Tartare de thon à la coriandre fraîche, cabillaud mariné à la tahitienne, risotto de fruits de mer, épaule d'agneau confite à l'ail et au thym.

Garde :

