

N°2 CHÂTEAU L'AFRIQUE

AOP CÔTES DE PROVENCE

INFORMATION

Appellation : AOP CÔTES DE PROVENCE

Cépage : Grenache, Syrah, Rolle

Alcool : 12,5%

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Pressurage direct de la vendange égrappée. Vinification traditionnelle en cuves acier inoxydable. Système de refroidissement de la vendange.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl, 1.5 l

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : PROVENCE

Surface :

Type de sol : ARGILO-CALCAIRE

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : A l'œil, un rose lumineux aux reflets nacrés.

Nez : Un nez gourmand d'amande et de pamplemousse rose.

Bouche : Une bouche équilibrée, avec une belle consistance, sur la fraîcheur et une finale épicée.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 8°C

Accords mets et vins : Parfait en apéritif, avec du saumon sous toutes ses formes, cru en tartare, fumé, poché dans un court-bouillon élaboré avec ce même vin rosé, avec des risottos de crevettes aux légumes, des sushis ou des sashimis...

Garde :

