



# LA COSTE

*Provence*



## La coste, Rosé d'une Nuit, AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, Rosé 2024

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, Provence, France

### LE MILLÉSIME

Millésime de haute maturité, sec et caniculaire

### VINIFICATION

Vendanges mécaniques.

Pressurage basse température, inertage des pressoirs.

Fermentation basse température en cuve inox

Cuvée Biologique

### ÉLEVAGE

Élevage court en cuve inox thermorégulée sur lies fines pour préserver le fruit et la fraîcheur.

### CÉPAGES

Cabernet sauvignon, Cinsault, Grenache blanc, Syrah

13 % VOL.

Contient des sulfites.

### SERVICE

11°

### POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

### ASPECT VISUEL

Robe pâle, saumonée

### AU NEZ

Bouquet d'arômes mêlant les agrumes (pamplemousse) aux fruits rouges (fraise et cerise)

### EN BOUCHE

Bouche toute en rondeur agréablement fruitée et gourmande

### ACCORDS GOURMANDS

Carpaccio de poulpe à l'huile d'olive, citron vert

Pissaladière aux anchois et aux sardines

Ceviche de dorade royale à la grenade

Gambas de Méditerranée en tempura, sauce citronnelle

Ratatouille Provençale

