



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

