



LA COSTE

Provence



La Coste, Le Rouge La Coste, AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, Rouge, 2022

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



TERROIR

Sols argillo-calcaires

VINIFICATION

Vendanges mécaniques.

Vinification en cuve inox, macération à froid de 48 heures.

Fermentation courte et décuvage rapide pour garder le fruit.

Pigeages manuels et remontages.

ÉLEVAGE

Assemblage et élevage en cuve inox jusqu'à mise en bouteilles.

CÉPAGES

Cabernet sauvignon, Grenache noir, Syrah

14 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

16°

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans

AU NEZ

Vin flatteur, à dominante de fruits rouges et d'épices fines.

EN BOUCHE

Structuré avec beaucoup de souplesse et d'équilibre en bouche. Les tannins sont légers et soyeux. Une finale généreuse, sur le croquant du fruit.

ACCORDS GOURMANDS

Grillades aux herbes de Provence

Parmentier de confit de canard aux noisettes

Crépinettes de poulet au jambon

Filet mignon rôti à l'érable

