

ROSELINE PRESTIGE

AOP CÔTES DE PROVENCE - ROSÉ 2019



Roseline

La cuvée Roseline Prestige est la dernière création du groupe et exprime à merveille la finesse et la typicité des vins de Provence. Le design du flacon, élégant et épuré, a d'ailleurs obtenu plusieurs distinctions.

CÉPAGES : Cinsault 50% ,Grenache 40%, Syrah 10%.

SOLS : Argilo-calcaire.

CULTURE : Conduite de la vigne traditionnelle et respectueuse des éléments naturels du terroir tout en adaptant les subtilités de chaque cépage. Part de négoce contrôlée par la mise en place d'une charte de production avec nos partenaires et par un suivi permanent par notre œnologue. Fermentation réalisée cépage par cépage. Raisins récoltés de fin août à fin septembre.

VINIFICATION : Baies pressées en douceur grâce à des pressoirs pneumatiques, évitant ainsi l'extraction de tanins. Jus de raisins débourbés avant que la fermentation alcoolique ne démarre. Températures maintenues entre 16 et 18°C tout au long de la fermentation, dont la durée varie de 10 à 14 jours. Puis, les vins sont soutirés des lies grossières, puis réfrigérés, permettant le blocage de la fermentation malolactique et une clarification plus efficace. Les plus grands soins sont apportés à la mise en bouteille qui s'effectue sous atmosphère inerte.

DÉGUSTATION : Belle robe limpide d'un rose pâle intense. Le nez marie des notes de fruits rouges et de bonbons anglais. L'attaque en bouche est vive et fait place à une belle longueur qui exprime la fraîcheur des vins rosés de Provence.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : entre 10 et 12° C.

GARDE : 2 ans.

ACCORD METS & VIN : Bar grillé aux herbes & risotto, salade à l'italienne, brochette de poulet mariné au citron.

