

ROSELINE PRESTIGE

AOP CÔTES DE PROVENCE - ROUGE 2018



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 : Syrah 82%, Cabernet Sauvignon 18%.

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 : Remontages modérés et cuvaisons raccourcies auront pour but d'extraire des tanins fins et élégants permettant à ce vin d'être consommé rapidement.

Fermentation alcoolique suivie par la fermentation malolactique. Celle-ci terminée, les vins sont collés au blanc d'œuf pour affiner les tanins.

DÉGUSTATION : La robe rouge est profonde avec des reflets grenat. Le nez pur révèle des arômes de griottes et de violettes caractéristiques de la Syrah. En bouche, l'attaque est franche et laisse place à beaucoup de fraîcheur. Un vin rouge équilibré, entre souplesse et fruit.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : entre 16 et 18° C.

GARDE : 7 ans.

ACCORD METS & VIN : Filet mignon de Black Angus & sa poêlée provençale, brie truffé et tarte aux figues.



Nouvelle bouteille