



Cépages

60% Grenache
40% Cinsault

Appellation

Côtes de Provence

Terroirs

Argilo – calcaire

Production

5 000 caisses

Potentiel

2-3 ans

Mise en marché

Janvier 2020

Service

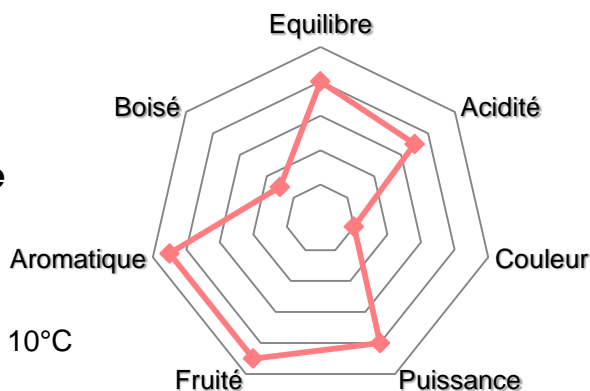
Température de service: 10°C

NOTES DE DEGUSTATION

Fruité et charnu /

Robe Clair

Ce rosé de Provence est issu d'une sélection parcellaire de Grenache et Cinsault cultivés sur un terroir d'exception au cœur de la Provence. La robe est saumon claire. Le nez est dominé par les agrumes. La bouche est délicate et ronde avec une belle longueur. Le pamplemousse avec des notes d'abricot apportent fraîcheur et plaisir. Ce rosé est élégant et bien équilibré.



POURQUOI ACHETER ?

37% des vins achetés en France sont issus de la Provence, c'est la première région mondiale en rosé et 89% de la production totale est en rosé.

Mais surtout ce vin est le reflet du luxe français, chics et modernes, liés à la Côte d'azur, destination qui fait rêver le monde entier. De beaux écrins, des vins frais, aromatiques et raffinés.

CONTACT

Les Vins Florian MATHIEU
Tél 0033(0)6.42.07.02.91
f.mathieu@vfm.wine