

Grande Cuvée Côtes de Provence



ORIGINE

AOC Côtes de Provence

CÉPAGES

Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle

TERROIR

Sélection parcellaire des meilleurs terroirs de l'appellation Côtes de Provence. Les vignobles anciens bénéficient des sols schisteux et limoneux du massif des Maures, de coteaux argile- calcaire au Thoronet et à proximité de Lorgues, et de l'ensoleillement exceptionnel de la Provence au Cannet des Maures.

VINIFICATION

Vendange nocturne. Vinification de chaque parcelle et cépage séparément. Pressurage direct, en pneumatique pour éviter toute extraction pelliculaire, sans macération ni saignée. Fermentation alcoolique à basse température en cuve inoxydable thermorégulée. Fermentation malolactique bloquée afin de préserver une acidité subtile ciselée.

DÉGUSTATION

Un bouquet complexe et élégant avec une aromatique florale mêlée à des notes de pêche de vigne. Bouche soyeuse avec une texture onctueuse et des parfums de baies rouges accompagnées d'une belle minéralité ainsi qu'une finale longue et délicate.