

Vaudois Prestige

Cuvée Marie – Côtes de Provence – Rosé 2014



GÉOLOGIE DU SOL ET EMPLACEMENT DES VIGNES

Situées sur des coteaux de gneiss-schisteux, peu profonds et peu fertiles

RÉCOLTE ET VINIFICATION

Récolte manuelle en petites caissettes, passage du raisin en chambre froide (6-7°C) pendant 24h.

Raisins récoltés à maturité optimale.

Eraflage puis pressurage direct par pressoir pneumatique à cage fermée.

Fermentation et élevage sur lies avec batonnage en barrique accacias pendant 8 mois

ACCORDS METS ET VINS

Il s'apprécie seul mais peut se marier à merveille avec un poisson en sauce.

- ASPECT VISUEL:** Robe brillante aux reflets ambrés
- ASPECT OLEACTIF:** Nez complexe, mélange floral, fruité et toasté
- ASPECT GUSTATIF:** Attaque à la fois vive et velouté, beaucoup de volume et de gras, le tout sur des notes florales et fruitées. Une persistance aromatique qui semble ne jamais s'arrêter. Un rosé atypique et hors du commun



100% Grenache



0.20 HA / 14 ans



500 BTL / 20 HL/HA
75CL



Peut se consommer jeune
ou dans les 10 ans



10-12°C