

Cuvée Spéciale en l'honneur de Paul Cézanne **ROSÉ 2024**

CÔTES DE PROVENCE SAINTE-VICTOIRE AOP



CÉPAGES

Syrah 48%, - Grenache 35% - Vermentino 10% - Clairette 7%

TYPE DE VINIFICATION

Pressurage direct.

ELEVAGE

Sur lies fines.

DÉGUSTATION

La robe est d'une belle couleur rose pâle, limpide. Au nez dominant des notes d'agrumes, de fleurs blanches ainsi que de petits fruits rouges. Très frais et délicat. Belle rondeur en bouche, sur des notes intenses de fruits rouges. Souple, soyeux, avec beaucoup de vivacité. Très belle longueur et minéralité. Beau vin de gastronomie.

A BOIRE

Un vin très fin et délicat à boire sur 2 ans.

ACCORDS METS ET VIN

Tartare de daurade, risotto aux noix de Saint-Jacques, loup grillé...

TEMPÉRATURE DE SERVICE

11 à 13°.

