



CUVÉE TENTATIONS ROSÉ

Cuvée Tentations Rosé

Côtes de Provence | Appellation d'origine protégée

Dans la gamme Tentations, nous achetons principalement ces raisins ou ces mouts provenant des terroirs à proximité de notre Domaine, Canton de La Crau et de Carqueiranne.

Notre statut de négociant vinificateur éleveur nous a amené à acheter du raisin ou des mouts (jus de raisin) que nous vinifions et assemblons dans nos caves. Cela nous permet de contrôler une phase essentielle dans l'élaboration de nos vins.

CÉPAGES

Assemblage : Grenache, Cinsault, Syrah et Tibouren (50%, 20%, 15% et 15%)

VIGNIFICATION

Pendant la vinification, le jus est maintenu au froid pour une extraction optimum des arômes. Après débourage, nous élevons sur lies fines les vins pendant 8 à 10 semaines.

DÉGUSTATION

Sa couleur est celle d'un Rosé délicat. Nez fin et discret, notes épicées et de fruit jaune de type abricot. Le nez évolue sur des fruits exotiques et avec un belle minéralité. La bouche est élégante, vive avec un joli volume, des notes de pêches qui s'épanouissent sur la finale. Idéal à l'apéritif ou pour accompagner des entremets.