



LES PAPILLES

AOP Côtes de Provence rosé

Cépages : 30 % Mourvèdre, 30 % Grenache , 30 % Syrah, 10 % Cinsault
Nos raisins sont vendangés à la main, soigneusement triés et avec le sourire !

Terroir : "La Daby" (Le Beausset), "Sybille" (La Cadière d'Azur). Sol argilo-calcaire, parcelles à flanc de colline, cultivées en restanques.

Vinification : Une macération pelliculaire à froid, suivi d'un pressurage direct sous température régulée. La fermentation se fait en cuve inox.

La cuvée Les Papilles est synonyme de plaisir, fruitée et gourmande. Une évidence née de notre volonté d'apporter de la légèreté, de la convivialité avec une grande qualité. Un lâcher-prise croquant de fruit, aux notes acidulées. Une mosaïque de saveurs en lien avec nos différents cépages et terroirs, représenté sur la bouteille. Une cuvée qui a l'excentricité de la jeunesse. Issus de nos jeunes vignes, vendangés manuellement, les différents cépages sont vinifiés seuls ou en binôme. La vinification est précise, la chasse à l'oxygène commence dès la réception de vendange, le froid est notre ami, la macération à froid nous permet d'extraire la richesse aromatique de chaque cépage et de vous en faire profiter.

Mis en bouteille au domaine selon le calendrier lunaire.

Dégustation : Robe rose tendre brillant. Le nez est aromatique et complexe où se mêlent zestes d'agrumes et bonbon acidulé. La bouche est ample et croquante à la fois, dominée aromatiquement par les agrumes, le pamplemousse.

A boire : Dès à présent.

Accords mets et vin : à l'apéritif, avec tous vos plats d'été, Tartelette de tomates, melon et viandes grillées, Filets de rougets grillés au fenouil, encornets à la plancha et le succès sera là.

Température de service : 10 à 12 °C

Potentiel de garde : 1 à 2 ans.