



LES PAPILLES

AOP Côtes de Provence rouge

Cépages : 40% Syrah, 40% Cinsault, 20 % Grenache.

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 à froid afin de privilégier les arômes de fruits frais et une structure souple, la fermentation est courte pour garder le côté gouleyant, l'élevage se fait en cuve pendant de 7 à 9 mois.

La cuvée Les Papilles, 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 fruits rouges, aux notes de framboise. Une mosaïque de saveurs en lien avec nos différents cépages et terroirs, représentée sur l'étiquette. Une cuvée qui a l'excentricité de la jeunesse.

Issu de nos jeunes vignes, vendangées manuellement, la Syrah, le Cinsault et le Grenache sont vinifiés ensemble.

Mis en bouteille au domaine selon le calendrier lunaire.

Dégustation : La robe est rouge pourpre, brillante et limpide. Les arômes sont généreux en fruits rouges, avec des notes de cassis, de framboise et de myrtille. La bouche comme le nez est élégante, souple, gourmande et fraîche. Les tanins sont fins.

À boire : Prêt à boire

Accords mets et vin : A l'apéritif, servi légèrement frais avec une planche de charcuterie. A côté d'un sablé de parmesan aux artichauts violets et sur un carré d'agneau au thym.

Température de service : 16 à 18°C, légèrement frais en été.

Potentiel de garde : 5 ans.