

VIGNERET



CÔTES DE PROVENCE A.O.P Rosé

ENCEPAGEMENT / RENDEMENTS

Mourvèdre 42% - Cinsault 22% - Grenache 36%

Les rendements sont de 35 hl à l'hectare.

Degrés : 13,5°

VINIFICATION

Les raisins mûrs sont vendangés et triés à la main, ils subissent un éraflage total, puis sont refroidis à 14° avant un pressurage direct à 80% et 20% par saignée. Suit un débourbage à froid entre 10 et 12°. La fermentation en cuve inox se fait à température contrôlée de 18°, celle-ci dure une quinzaine de jours.

ACCORD METS VIN

Très agréable pour l'apéritif, il conviendra parfaitement sur les salades, les poissons et viandes grillées, les ratatouilles ou toutes autres entrées froides. Il sera apprécié par sa fraîcheur et sa vivacité. Servir entre 8 et 10°.

