

SAND TROPEZ

ROSE



Appellation

Appellation d'Origine Protégée Côtes de Provence

Cépages

Grenache 50 %

Cinsault 40 %

Tibouren 10 %

Récolte

Vendange des raisins à leur maturité aromatique.

Vendange de nuit privilégiée pour préserver la fraîcheur et les arômes.

Vinification

Foulage et égrappage total.

Pressée délicate des raisins à basse température. Débourage à froid.

Fermentation alcoolique en cuves thermorégulées pour préserver les arômes.

Élevage sur lies fines.

Dégustation

Robe rose pâle aux reflets saumonés.

Nez frais et expressif aux notes de fruits rouges et d'agrumes.

Bouche généreuse et rafraîchissante au fruité acidulé.

Finale soyeuse.

Durée de conservation

2 ans

Accompagnement

Servir frais (8-10°C), en apéritif ou en accompagnement d'entrées froides, d'anchoïade, de tapanade d'olive noire ou de grillades.