



Maison Vignes & Mer

Cuvée Plus

Côtes de Provence Rosé 2016

Région :	Provence-Corse
Appellation :	Côtes de Provence
Cuvée :	Cuvée Plus
Couleur :	Rosé
Millésime :	2016
Cépages :	Clairette (5%) / Grenache (65%) / Mourvèdre (30%)
Alcool :	13 %
Contenance :	75 cl
Allergènes :	Aucun allergène identifié

Rosé coloré et épicé, on se prend des fruits et des fleurs plein les narines. Parfait pour des tapas... Médaille d'Argent à l'IRC 2017, concours des meilleurs Rosés du Monde.

ELABORATION



En conversion vers l'agriculture biologique.
Vendanges manuelles en caissettes.
Vendanges entières, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Pressurage direct.
Elevage en cuve inox thermo-régulée, Assemblage, Bouchon traditionnel en liège.

DÉGUSTATION



OEIL : Couleur saumonée, soutenue.
NEZ : Aromatique, intense, arômes de fruits rouges, arômes d'épices.
BOUCHE : Aromatique, intense, ample, notes d'agrumes, notes de fruits rouges, notes de pamplemousse, souple, corps structuré, bonne intensité, bonne persistance.

SERVICE



TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 10° et 12°
GARDE : A consommer entre 2017 et 2019

ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Fruits de mer, Crustacés, Viandes rouges grillées, Viandes blanches grillées



DISTINCTIONS



Mondial du rosé 2017 : Médaille d'argent

Powered by **Plugwine**

