

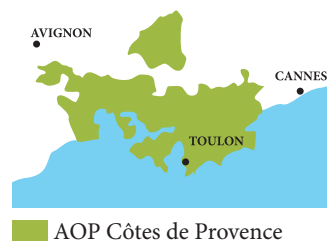


EXCELLENCE DES MURAIRES



Produit dans le département du Var sur la Plaine des Maures, ce vin rosé est issu d'un vignoble très ensoleillé en été et exposé à la fraîcheur de l'hiver. L'écart des températures donne naissance à des vins d'une grande singularité et proches de l'excellence.

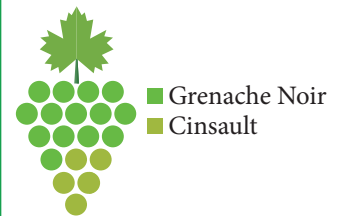
APPELLATION



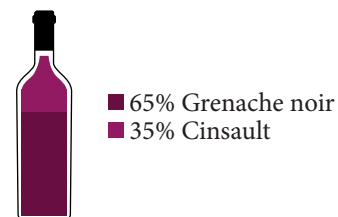
NATURE DU SOL

Argilo-calcaire

ENCÉPAGEMENT



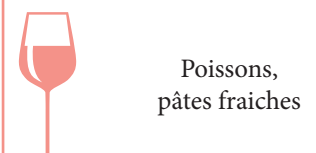
ASSEMBLAGE



RENDEMENT ANNUEL



ACCORDS METS ET VINS



DÉGUSTATION

ŒIL

Robe rose pâle

NEZ

Floral, fruité avec des arômes de fruits rouges et d'agrumes

BOUCHE

Minéral, vif et aromatique

MODE DE CONDUITE DU VIGNOBLE

- Taille en cordon de royat

VINIFICATION

- Vendanges nocturnes
- Pressurage pneumatique
- Débourage à basse température
- Stabulation d'une semaine sur bourbe
- Fermentation alcoolique en cuves inox avec maîtrise des températures 16/17°

