



BON PIN, Cellier de la Crau, AOC Côtes de Provence, Rosé, 2024

AOC Côtes de Provence, Provence, France



PRÉSENTATION

Grâce à un ensoleillement exceptionnel sur des sols schisteux et argilo limoneux. Nos vignes donnent naissance à des vins modernes, lumineux et aromatiques au sud de la Méditerranée sur la Côte d'Azur entre Toulon et Hyères.

VINIFICATION

Sélection parcelle
Stabulation à froid
Débourbage sous azote
Fermentation thermorégulée à 16°C
Elevage sur lies fines

12.5 % VOL.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

ASPECT VISUEL

La robe est pale avec une couleur melon

AU NEZ

Le nez est très expressif. Il s'ouvre sur des notes d'agrumes et de fruits exotiques comme l'ananas ou la mangue.

EN BOUCHE

La bouche est persistante, de la fraîcheur et de l'acidité s'intercalent en équilibre. Vous retrouverez aussi les fruits exotiques et les fruits jaunes en bouche

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin pourra accompagner vos repas gastronomiques à base de produits provençaux, un filet de daurade au four ou un tartare de saumon.

Pour les gourmands il se mariera très bien avec un vacherin à la vanille ou une charlotte à la framboise

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Desserts, Crustacés, Poissons

