



INTEMPORELLE, 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.

TERROIR

Le terroir de La Crau, dans le Var, est idéal pour la culture de la vigne grâce à ses sols caillouteux, bien drainants, et son climat méditerranéen chaud. Les cépages comme le Grenache, Syrah et Cinsault y prospèrent, donnant des vins rouges, rosés et blancs de qualité. L'irrigation et le mistral contribuent également à des conditions de culture optimales.

VINIFICATION

Sélection parcelle et récolte de nuit
Macération pelliculaire avant pressurage
Stabulation à froid pour 10 jours
Débourbage sur azote
Élevage sur lies fines

CÉPAGES

Cinsault 42%, Grenache noir 20%, Syrah 20%, Carignan 7%, Mourvèdre 7%, Cabernet sauvignon 4%

13 % 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 du vin est très claire avec des reflets rose

AU NEZ

Le nez est explosif et puissant sur des nuances de fruits exotiques et de fruits à chairs blanches: fruit de la passion, litchi, pamplemousse et pêche blanche

EN BOUCHE

La bouche est somptueuse, du gras et de la fraîcheur délecteront vos papilles. Les arômes fruités vous feront voyager

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin pourra accompagner des noix de Saint Jacques avec des légumes de saison et un Aioli, une daube de poulpe ou des brochettes d'Agneau grillées.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Fruits de mer, Poissons, Spécialités françaises, Viandes blanches, Volailles

