



Les Ephémères Rosé

AOP coteaux d'Aix-en-Provence



Ce vin rosé reflète l'esprit du millésime sans artifice. Il est le fruit d'un travail attentif et précis pensé pour préserver finesse, fraîcheur et gourmandise.

Cépages : Grenache 80%, Syrah 15%, Cinsault 5%

Terroir : Sol argilo-calcaire caillouteux en coteaux à 380 mètres d'altitude.

Vendange: Mécanique et manuelle, égrappage et foulage.

Vinification : Macération pelliculaire à froid.
Fermentation en cuve avec maîtrise des températures.

Viticulture: Agriculture biologique depuis 2007
Certifié AB par Ecocert

Dégustation : La robe est rose pâle. Le nez est expressif avec des notes florales et de fruits rouges. L'attaque est ronde, à dominante de fruits rouges et d'agrumes, avec une jolie mineralité. En finale, on a une impression de fraîcheur et de gourmandise.

Suggestions d'accompagnement : Très agréable en apéritif avec anchoïade, tapenade ou pissaladière. Paupiettes de veau aux olives, encornets à la provençale, Oursinade, poulpe en daube, légumes farcies, thon frit à la tomate et aux câpres.

Service: 8/10 °C

Durée de garde: 1 ans à 2 ans

Type de Bouteille	Bouchage	Contenant	Poids par bouteille
Bordelaise allégée Litha	Liège	75 cl	1,125 KG
Palette Europe	Colis par carton	Colis par palette	Poids palette
120cm/80 cm	6	100	730
Palette VMF	BT par carton	Colis par cartons	Poids palette
120 cm/100 cm	12	56	780

