



## Les Ephémères Rouge

### AOP coteaux d'Aix-en-Provence

Ce vin rouge est l'expression de notre terroir, façonné par le sol et le climat. Témoin de notre millésime, il est le fruit d'un travail attentif et patient que nous menons de la vigne à la cave.



**Cépages** : Grenache 60%, Syrah 40%

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

**Vendange** : Mécanique et manuelle, égrappage et foulage.

**Vinification** : Macération pré-fermentaire à froid. Levure indigène. Remontage et pigeage durant la fermentation. Elevage en cuve.

**Viticulture** : Agriculture biologique depuis 2007  
Certifié AB par Ecocert

**Dégustation** : La robe est couleur rubis. Au nez s'expriment des notes de fruits rouges, de romarin et des notes légèrement poivrées. En bouche, le fruit rouge accompagne une jolie structure avec des tanins souples, ensolleillés, dévoillant finesse, équilibre et générosité en finale.

**Suggestions d'accompagnement** : Aubergine farcie à l'agneau, onglet à l'échalote, tartare de boeuf, paupiette de veau aux olives, estouffade de poulet à l'aïl, lapin rôti aux herbes, entrecôtes grillées aux anchois.

**Service**: 16/18°C

**Durée de garde**: 5 ans à 6 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                 |

