



Idylle

AOP coteaux d'Aix-en-Provence



Ce vin rosé est la rencontre de trois cépages de la terre et du temps. A la première gorgée, elle évoque un soir d'été, des rires partagées et une promesse suspendue dans l'air chaud de la provence.

Cépages : Grenache 60%, Caladoc 30%, Syraha 10%

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 pêche aux reflets brillant. Le nez est expressif avec des notes de fruits rouges et d'agrumes. En bouche, l'attaque est vive sur les agrumes, on retrouve la fraise, la groseille. La finale laisse une impression de fraîcheur et de salinité.

Suggestions d'accompagnement : Très agréable en apéritif avec tapenade et caviar d'aubergine, pissaladière. Thon frit à la tomate et aux câpres, poisson grillé.

Service: entre 8 et 10 degrés **Durée de garde:** 1 ans à 2 ans

Type de Bouteille	Bouchage	Contenant	Poids par bouteille
Bourguignone ecova	Liège	75 cl	1,250 KG
Palette Europe	Colis par carton	Colis par palette	Poids palette
120cm/80 cm	6	100	750
Palette VMF	BT par carton	Colis par cartons	Poids palette
120 cm/100 cm	12	56	840

