

SIGNATURE *Magali*, Rosé

AOP Côtes de Provence

Cépages :

Cabernet, Syrah, Cinsault, Grenache

Cette cuvée est issue de raisins du Domaine et d'autres achetés sur pieds dans les environs proches de La Londe.

La Vinification :

Egrappée, foulée, refroidie, la vendange est pressée en pressoir pneumatique direct, basse pression. Fermentation et débouillage statique à froid en cuve inox thermo-régulées pendant 15 à 20 jours à 17°C. Elevage sur lies fines, filtration et mise en bouteille en février.

Notes de dégustation :

Sa robe est pâle saumonée, limpide et brillante. Le nez s'exprime sur des notes d'agrumes et de petits fruits rouges. Une belle attaque en bouche, souple et fraîche offrant en finale des notes de pamplemousse et d'abricot.

Associations mets et vins :

A servir sur des cuisines aux accents méditerranéens et celles aux multiples épices (tajines, curry...)

Garde : 2 ans

Servir entre 8 et 10°C



Saint André de Figuière