



Côtes de Provence

2016

Issue d'une lignée de vignerons provençaux, Sophie Sumeire Denante signe ce Côtes de Provence élégant dans sa typicité et fidèle à son appellation.

TERROIR

Ce rosé a été sélectionné avec le plus grand soin par la famille Sumeire sur les meilleurs terroirs de l'appellation

VIGNOBLE

Cépages Grenache 40 % Cinsault 40% Carignan 15% Ugni Blanc 5%

VINIFICATION

Légère macération à basse température dans les pressoirs en acier inoxydable, puis fermentation en cuves acier inoxydable.

DÉGUSTATION

Robe rose pêche, avec une belle brillance. Nez expressif aux arômes d'abricot et de fruits à chair blanche Notes de pêche et d'agrumes en bouche, avec une belle vivacité

ALLIANCE METS & VIN

Parfait servi à 14° sur des farcis provençaux ou une ratatouille.

