



Cellier de la crau, AOP Côte de Provence, CHATEAU JAUNE, AOC Côtes de Provence, Rosé, 2024

AOC Côtes de Provence, Provence, France



PRÉSENTATION

Grace à un ensoleillement exceptionnel sur des sols schisteux et argilo limoneux, nos vignes donnent naissance à des vins modernes, lumineux et aromatiques au sud de la Méditerranée sur la Côte d'Azur entre Toulon et Hyères.

SITUATION

Ce vin est issu d'un vignoble situé sur la partie Sud de la commune de La Crau, propriété existante depuis 1805.

VINIFICATION

Sélection parcellaire
Stabulation à -4°C pendant 15 jours
Débourbage à froid sous azote
Fermentation thermorégulée à 17°C

ÉLEVAGE

Elevage sur lies fines

CÉPAGES

Grenache noir 78%, Syrah 22%

12.5 % VOL.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: 1 g/l
pH: 3.87
Acidité volatile: 0.33 g/l
Acidité totale: 3.22 g/l
SO2 free: 15 mg/L
SO2 total: 43 mg/L

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

ASPECT VISUEL

La robe est pâle, d'un rose délicat avec des reflets or

AU NEZ

Le nez est expressif sur des notes de pêche et melon

EN BOUCHE

La bouche est souple et ronde, avec une belle acidité en finale Ce nectare pourra accompagner vos repas de l'entrée au dessert

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin pourra accompagner vos plats de poisson comme un dos de cabillaud roti, un bon tataki, des encornets à la provençale.

Si vous aimez la viande, il sera parfait avec un poulet tandoori ou un lapin aux olives
Il pourra aussi se marier avec des fromages de brebis

Pour les gourmands il sera très apprécié avec une forêt noire



ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Cuisine du monde, Poissons, Viandes blanches

