Cellier de la crau, IGP Vin de Pays du Var, Grenache, IGP Var, Rosé, 2025

IGP Var, France

PRÉSENTATION

Grâce 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.

VINIFICATION

Selection parcellaire
Macération pelliculaire sous CO2
Stabulation à 0°, 15 jours
Débourbage à froid
Fermentation thermorégulée à 16°
Elevage 6 mois sur lies fines

CÉPAGE

Grenache noir 100%

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.

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

ASPECT VISUEL

La robe est rose pâle sous reflets nacrés

AU NEZ

Le nez est très aromatique, écorses d'orange et pamplemousse avec des notes de pêche

EN BOUCHE

La bouche est sapide, avec un bouquet floral et une salinité en fin de bouche

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin accompagnera à merveille une anchoïade provençale et ses petits légumes, une salade nicoise ou un carpaccio de tomates anciennes avec du pesto et de la mozzarella di Bufala, ou encore des petits farcis ou une grillade

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Spécialités françaises

Cellier de la crau
85 AV DE TOULON, 83260 LA CRAU - France
Tel. 0494667303 - cellier-lacrau@wanadoo.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

12D0FF