FAUVETTE

AOP Côtes de Provence



CEPAGES :
Grenache (40%) Cinsault (50%) Syrah (10%).

TERROIR :
Sols profonds formés de calcaire et de grès argileux, d'alluvions anciennes avec des cailloutis, propice à l'élaboration de grands vins. Vendanges de nuit pour préserver les arômes du cépage.

VINIFICATION :
Les jus sont protégés de l'oxydation dès le départ puis pressurage pneumatique avec inertage. Sélection des jus de presse et débourbage à froid pendant 48h.

Vinification séparée par cépage avec la maîtrise d'une vinification de précision.

Fermentation alcoolique sous température contrôlée (17°C) sans fermentation malolactique.

Elevage en cuve sur lie fine durant quatre mois.

NOTES DE DEGUSTATION :
Robe : litchi pâle.
Nez : fleurs blanches et de fruits exotiques. **Bouche :** palette aromatique fraiche et complexe, dominée par des notes de fruits exotiques. L'équilibre est renforcé par une minéralité présente mais discrète.

CONSEIL DE SERVICE :
Aromatique et désaltérant, ce rosé élégant convient à tous les moments : vous l'apprécierez aussi bien à l'apéritif que lors de vos repas d'été ou encore avec vos grillades de poissons ou de viandes blanches.

Température de service idéale : 12°C.

CAMPAGNE LA GRANDE BAUQUIERE 13114 PUYLOUBIER
04 42 29 05 37 – CONTACT@DSHDIFFUSION.COM – WWW.DSHDIFFUSION.COM
SIRET : 931 513 550 000 18