



Cuvée L'Ange et Luce

Appellation Côtes de Provence Contrôlée

ROSÉ MILLÉSIME 2014

- Terroir** Argilo-calcaire, exposition Sud
- Cépages** Syrah, Grenache, Cinsaut, Cabernet Sauvignon
- Vinification** Macération de 4 heures à basse température.
Pressurage léger.
Fermentation très lente à basse température.
- Titre** 13% vol
- Dégustation** Robe rose très pâle, nez d'abricot, orange, fraise, et framboise. Belle fraîcheur en bouche avec dominance des arômes de fruits rouges.
- Garde** Vin à déguster dans les deux ans qui suivent sa production.

Accords mets/vin :

Tarte à la tomate, antipasti

Tartare de saumon, sushis

Pâtes au pesto

