



ROSÉ 2024

AOC CÔTES DE PROVENCE

MILLÉSIME

Printemps doux et pluvieux, sans excès. Été chaud et sec, avec fraîcheur nocturne.

Maturation progressive et homogène, pour des raisins sains et équilibrés.

Finesse aromatique, jolies acidités, pour une recherche accrue d'élégance et de potentiel d'évolution dans nos vins.

DÉGUSTATION

Robe pêche, brillante et lumineuse.

Nez expressif, sur les fruits jaunes avec une pointe exotique.

Bouche fraîche, minérale et souple.

Finale subtilement acidulée.

« un vin de plaisir et d'émotion où se marient nos savoir-faire vignerons et les vibrations de la Provence »

Jean-François Ott



TERROIR & ÉLABORATION

Terroirs continentaux et maritimes de l'AOC Côtes de Provence.

Raisins cultivés en Agriculture Biologique, issus de notre vignoble et de vignerons partenaires.

Vinifiés et assemblés par nos soins à la propriété.

CÉPAGES

60% GRENACHE
26% CINSULT
7% SYRAH
7% MOURVÈDRE



INGRÉDIENTS / NUTRITION

E (100ml) : 313 kJ - 75 Kcal
Degré d'alcool : 13% vol.