



COSTEVAL

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence Rosé 2020

Les vignes des Coteaux d'Aix-en-Provence sont les plus à l'ouest des vins de Provence. Elles sont situées au cœur de différents chaînons - chaîne de la Nerthe, chaîne de la Fare, chaîne d'Eguilles et de la Trévaresse, chaînon des Costes prolongé par les Alpilles. Ce relief contrasté permet un remarquable ensoleillement, gorgeant les baies de raisins d'arômes d'agrumes et de fruits rouges.

Outre une exposition idéale, le terroir de notre cuvée « Costeval » est régulièrement balayé par le Mistral, vent du Nord froid et sec. Ce dernier joue un rôle essentiel dans le vignoble en réduisant la pluviométrie ce qui permet d'une part de limiter le développement de maladies mais également de favoriser la concentration en sucre des raisins. Ainsi, notre vin rosé offre un caractère et une typicité uniques.

- **Cépages** : 40% Grenache, 40% Syrah, 20% Cinsault.
- **Nature des sols** : argilo-calcaire caillouteux.
- **Alcool** : 13% vol.
- **Sucres résiduels** : < 3 grammes / litre.
- **Vinification et élevage** : le raisin, récolté dans la fraîcheur de la nuit, effectue un pressurage direct et une saignée. L'assemblage est vinifié à basse température pour une conservation optimale des arômes.
- **Notes de dégustation** : robe couleur cerise pâle. Nez délicat aux senteurs florales et de fruits rouges. Bouche franche et aromatique avec une belle fraîcheur, alliant rondeur, vivacité et minéralité.
- **Température idéale de service** : de 8°C à 10°C.

