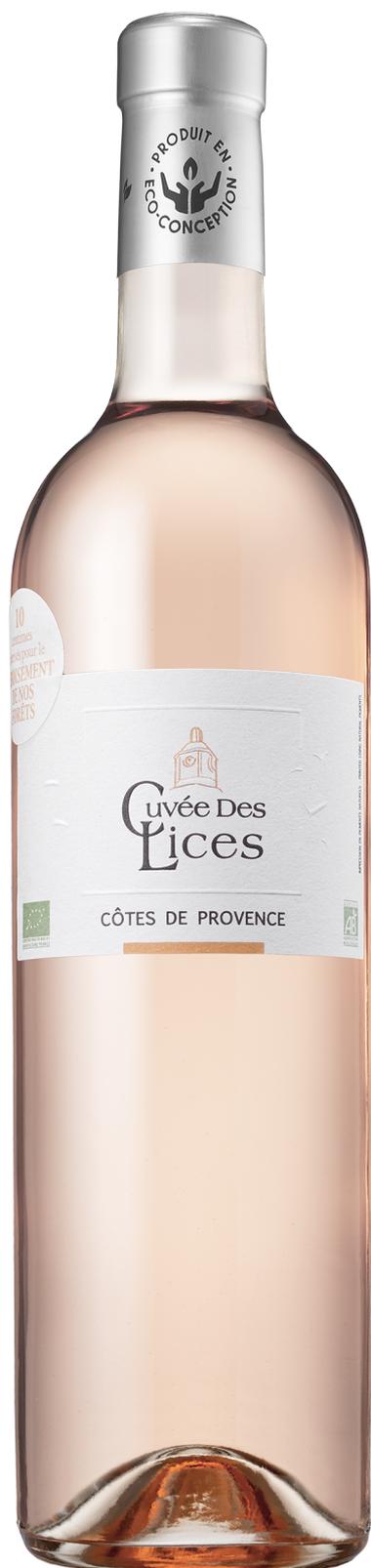


# CUVÉE DES LICES

## AOP Côtes de Provence Rosé 2020



A partir du II<sup>ème</sup> siècle avant J.-C., les Romains s'installent sur les terres ligures colonisées quatre siècles plus tôt par les Phocéens qui avaient fondé Massalia, Marseille. Ils développent la culture de la vigne et organisent la Provincia Romana: la Provence.

Le terroir de l'appellation Côtes de Provence est d'une géologie complexe. Deux grands ensembles géologiques coexistent dans les Côtes de Provence : l'un calcaire, au Nord et à l'Ouest et l'autre cristallin au Sud et à l'Est. Toute la zone Ouest et Nord des Côtes de Provence est constituée d'une alternance de collines et de barres calcaires sculptées par l'érosion. Plus à l'Est, face à la mer, affleurent les massifs cristallins des Maures et de l'Estérel. Cet ensemble cristallin est formé partiellement de roches d'origine éruptive.

Ce vin est le fruit d'une production rigoureuse de quelques uns de nos meilleurs vignerons partenaires dont l'assemblage et l'élevage ont été réalisés par nos équipes avec le souci permanent d'illustrer le meilleur de l'appellation.

- **Cépages** : 60% Grenache, 35% Cinsault et 5% Syrah.
- **Nature des sols** : diversité de terroirs entre massif cristallin et reliefs calcaires.
- **Alcool** : 12,5 % vol.
- **Certification** : vin biologique (certification AB).
- **Sucres résiduels** : < 3 grammes / litre.
- **Vinification et élevage** : récolté dans la fraîcheur de la nuit au point d'équilibre sucre/acide, le raisin effectue un pressurage direct à froid tout en douceur. S'en suit une fermentation des jus de goutte à basse température pour une conservation optimale des arômes.
- **Notes de dégustation** : robe rose limpide et brillante. Nez aux arômes de fleurs blanches (chèvrefeuille) et de fruits à noyaux (pêche). Bouche riche, puissante et fraîche à la persistance aromatique remarquable. Sa structure soyeuse lui confère une belle persistance.
- **Température idéale de service** : de 8°C à 10°C.