



MANON

AOP Côtes de Provence Rosé 2020

Créée au siècle dernier, la marque MANON se caractérise par son origine résolument française et, plus précisément méditerranéenne. Durant la révolution française (à la fin du XVIIIème siècle), Manon est notamment le prénom d'une femme révolutionnaire très célèbre qui s'est battue pour la liberté. MANON est à ce jour déclinée sous deux appellations particulièrement emblématiques du sud-est de la France : Côtes de Provence rosé et Muscat de Beaufort (vin doux naturel).

Afin de garantir une qualité optimale, MANON Côtes de Provence rosé est issue d'une sélection des meilleures parcelles de l'appellation. Sous la houlette de notre œnologue Pierre Vieillescazes, l'assemblage et l'élevage de cette cuvée ont été réalisés par nos équipes avec le souci permanent d'illustrer le meilleur de l'appellation.

Les raisins spécifiquement sélectionnés pour l'élaboration de ce vin sont récoltés dans la fraîcheur de la nuit au point d'équilibre que nous estimons idéal entre sucre et acide. Ils sont ensuite pressés directement à froid tout en douceur. Seuls les premiers jus de goutte sont sélectionnés à la sortie du pressoir pour garder des couleurs claires et limpides. Ils sont ensuite débourbés à froid et fermentés à basse température en cuve inox et béton pour conserver des arômes fruités. Un élevage sur lies après fermentation, agrémenté de quelques batonnages, rend ce vin plus dense et plus complexe.

- **Cépages** : 60% Grenache, 30% Cinsault et 10% Syrah.
- **Nature des sols** : Diversité de terroirs entre massif cristallin et reliefs calcaires.
- **Alcool** : 13% vol.
- **Sucres résiduels** : < 3 grammes / litre.
- **Notes de dégustation** : Robe rose limpide et brillante. Nez aux arômes de fleurs blanches (chèvrefeuille) et de fruits à noyau (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.