



PERLE DE FRUIT

AOP Côtes de Provence Rosé 2020



PERLE DE FRUIT a été créée dans l'optique de proposer un rosé de grande qualité, représentatif des meilleurs vins de l'appellation Côtes de Provence.

- **Cépages** : 55% Cinsault, 35% Grenache, 10% Syrah.
- **Nature des sols** : coteaux argilo-calcaires.
- **Vinification et élevage** : Les raisins sont récoltés très tôt le matin pour éviter l'oxydation des baies, néfaste aux arômes et à la couleur si particulière. Dès leur arrivée en cave et jusqu'au début de la fermentation, les jus sont protégés de l'oxygène. Selon les cépages, nous décidons de la durée de la macération pelliculaire. Les jus sont fermentés à basse température (13° à 15°C), pour libérer tous leurs arômes
- **Alcool** : 13% vol.
- **Sucres résiduels** : < 3 grammes / litre.
- **Notes de dégustation** : robe rose pâle légèrement saumonée. Nez à la fois floral et fruité, présente des arômes d'agrumes, de pêches mûres et de rose-thé. Bouche élégante et ronde avec une belle longueur aromatique.
- **Température idéale de service**: de 8°C à 10°C.