



PERLE DE VALENSOLE

IGP Alpes de Haute-Provence Rosé



Valensole, située au cœur des Alpes-de-Haute-Provence, est l'une des plus vastes communes de France. Surnommée « grenier de la région », son plateau de 800km² est essentiellement consacré à la culture de la lavande mais également à celle de la vigne de manière plus confidentielle.

La qualité et la typicité de ce terroir unique ainsi que son climat méditerranéen mi-alpin offrent au vignoble d'excellentes conditions d'épanouissement. Protégés du vent et des intempéries, les vins se révèlent ainsi plus légers et plus aromatiques que les cuvées élaborées à plus basse altitude dans le sud.

« Perle de Valensole » s'inscrit dans ce paysage et cette région d'exception. Elaborée dans le respect de la faune et la flore alentours, notre cuvée est le fruit d'une méthode de production rigoureuse qui a pour objectif permanent d'illustrer la typicité et la singularité de l'appellation.

- **Cépages** : 30% Grenache, 30% Muscat Petits Grains, 25% Merlot, 15% Syrah.
- **Nature de sols** : Terres sablonneuses avec la présence de schistes et de granit.
- **Vinification et élevage** : la récolte est effectuée tôt le matin afin de réaliser le pressurage direct sur vendange fraîche. Suivie par une fermentation (10 à 15 jours) à basse température, ce qui confère au vin tout son potentiel aromatique.
- **Alcool** : 13% vol.
- **Sucres résiduels par litre** : < 3 grammes / litre.
- **Notes de dégustation** : PERLE DE VALENSOLE présente une robe rose pâle. Le nez offre des arômes de fruits rouges et des notes florales. La bouche dévoile une belle complexité et un équilibre remarquable entre la fraîcheur et la minéralité en fin de bouche.
- **Température idéale de service** : de 8°C à 10°C.