

DOMAINE
TROPEZ

AOC Côtes de Provence
Vin Rosé



Millésime 2023

DOMAINE
TROPEZ

Terroir

Parcelle en coteaux, vieille vigne de 60 ans, schiste sableux.

Récolte

Les raisins sont récoltés manuellement à leur maturité aromatique. Cueillis de nuit pour préserver fraîcheur et arômes. Élevage sur lies fines.

Vinification

Fouillage et égrappage total. Pressurage doux des raisins à basse température. Débourbage à froid. Fermentation alcoolique en cuves thermorégulées pour préserver les arômes. Élevage sur lies fines.

Note de Dégustation

Robe rose pâle aux reflets cuivrés. Nez complexe et raffiné avec des notes de pêche et d'abricot. La bouche est intense et gourmande, mêlant rondeur et fruité avec une belle profondeur. La finale est soyeuse et persistante.

Accords Mets

Des coquillages et crustacés de grandes origines seront des accompagnements parfaits pour vos moments avec Domaine Tropez. Une cuisine fraîche et méditerranéenne comme des salades estivales à la langouste, ceviches de daurade aux agrumes feront un accord met-vin idéal.

Appellation

*AOC - Appellation d'Origine Contrôlée
Côtes de Provence*

Millésime

2023

Encépagement

80% Grenache, 10% Rolle, 10% Syrah

Profil

Corps	Léger ●●●●○	Intense ○
Acidité	Faible ●●●●○	Élevé ○
Douceur	Sec ●○○○○	Doux ○

Saveur Primaire



Pêche



Abricot

Température de Service

10° - 12°C

Disponibilité

75cl - 150cl

Degré Alcoolique

13 % Alc./Vol.

