

TROPEZ

AOC Côtes de Provence  
Vin Rosé



Millésime 2023

TROPEZ

### Terroir

*Sélection de terroirs provençaux.*

### Récolte

*Les raisins sont récoltés à leur maturité aromatique. Cueillis de nuit pour préserver fraîcheur et arômes.*

### Vinification

*Foulage 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 saumonés. Présence de succulents arômes estivaux de pêche et notes d'agrumes. Une texture nette et douce offre une bouche croquante et fruitée. Un vin magnifiquement équilibré avec une finale douce et acidulée.*

### Accords Mets

*Une cuisine mêlant produits de la mer en toute simplicité est l'accord parfait pour notre Tropez Rosé. Le plateau de l'écailler constitué de langoustines et d'huîtres fait une association idéale. Nous vous conseillons également une belle volaille accompagnée de légumes provençaux qui constitueront une assiette légère et ensoleillée.*

### Appellation

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

### Millésime

2023

### Encépagement

60% Grenache, 30% Cinsault, 10% Syrah

### Profil

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

### Saveur Primaire



Agrumes

Pêche

### Température de Service

10° - 12°C

### Disponibilité

75cl - 150cl

### Degré Alcoolique

13 % Alc./Vol.

