DRINKS.

Ultimate Provence, Rosé, Côtes de Provence AOP 2024 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	4090124
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Provence
Embouteilleur	Ultimate Provence, 7270 Route du Luc, F-83680 La Garde-Freinet, Frankreich
Marque	Ultimate Provence
Type	Rosé
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Nez: combinaison de framboises, de fraises et de citron. Palais: un peu épicé avec des notes florales, des fruits et une subtile acidité de Syrah. Finale: ronde et moyennement corsée.
Désignation commerciale	Vin rosé
Détails	Élaboré à partir de Syrah, Cinsault, Grenache noir, Rolle
Etiquette	artistique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon

la bouteille	
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	2024
En accord avec	poissons & fruits de mer, grillades, fromages

Description

Plusieurs vignerons de la région de Provence se sont associés pour élaborer l'Ultimate Provence. Les quelques 48 hectares de la zone de production certifiée AOP Côtes de Provence sont caractérisés par la présence de pierres avec du grès et de l'ardoise profonds. Actuellement, l'ensemble du domaine est en cours de conversion en un vignoble exclusivement biologique. Ce qui est particulier ici, mais typique de la région, c’est que les raisins sont cultivés spécialement pour la production de rosé, qui n’est pas, comme à l’accoutumée, élaboré à partir du jus du vin rouge. Les raisins sont récoltés la nuit et pressés immédiatement. La fermentation se déroule dans des cuves en acier inoxydable, à des températures fraîches de 14 à 16 degrés, avec maturation sur levure.