

# DRINKS.

## Eau de Provence Rosé by Private Wine Collection 2024 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Numéro d'article          | 803286   |
| Alcool                    | 13%  |
| Contenu                   | 75cl   |
| Pays                      | Grande-Bretagne  |
| Embouteilleur             | Eau de Provence, Grossbritannien   |
| Marque                    | eau_de_provence  |
| Type                      | Rosé   |
| Dégustation               | Au nez, des arômes de zestes de citron frais avec des notes de fruits tropicaux. En bouche, il est doux et complexe avec des pêches, des abricots et des ananas ainsi que des notes d'herbes de Provence. Longue finale. |
| Désignation commerciale   | Vin rosé   |
| Détails                   | Assemblage de Grenache Noir, Cinsault, Syrah   |
| Etiquette                 | minimaliste  |
| Organique                 | Non spécifié   |
| Vegan                     | Non spécifié   |
| Kosher                    | Non spécifié   |
| Fermeture de la bouteille | Bouchon  |
| Tannin                    | Non  |
| Température               |  |



de 12-14 degrés  
consommation

---

Millésime 2024

---

En accord entrées, Apéro, cuisine asiatique,  
avec poissons & fruits de mer

## **Description**

L'Eau de Provence est une toute nouvelle marque de vin de luxe qui associe la mode, les parfums et le vin. Elle se consacre au savoir des initiateurs de la marque avec une vision d'une nouvelle ère du vin rosé, dont les raisins proviennent bien entendu de la Provence.

La Provence est connue pour ses senteurs, comme la lavande, mais aussi pour ses parfums et la haute société aisée. Cependant, c'est aussi une région viticole très appréciée. Ce rosé associe du grenache noir, du cinsault et de la syrah, qui sont récoltés au clair de lune. L'avantage des vendanges nocturnes est que les raisins sont frais et poussent sur du calcaire, ce qui permet d'obtenir une fermentation plus précise. Après la fermentation et l'assemblage, l'Eau de Provence est mise en bouteille dans une bouteille bourguignonne en verre particulièrement légère.