



De Terra Aix

AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE ROSE 2018

Disponible en 75 cl

CEPAGES

Grenache (60%)
Cinsault (20%)
Vermentino (20%)

TERROIR

Nord d'Aix-en-Provence
Eguilles, Venelles, Lambesc

PRODUCTION ANNUELLE

30 000-40 000 bts

RENDEMENT

55 hl/hectare

SOL

Calcaire, argile, grès rouge
Forte charge caillouteuse

DONNEES ANALYTIQUES

Degré d'alcool : 12 %
Sucre résiduel (g/l) : 2 g
Acidité tartrique (g/l) : 5,89 g
PH : 3,51

AGE DES VIGNES

25 à 35

VINIFICATION

Pressoirs pneumatiques
Thermo-régulation
Températures de fermentation entre
15 et 18° pendant 2 semaines

ELEVAGE

Elevage sur lies fines

NOTES DE DEGUSTATION

Robe litchi légèrement saumonée
Au nez, arômes de fruits rouges acidulés
Explosion de fraîcheur en bouche.

TEMPERATURE DE SERVICE

10 à 12 °C

ACCORDS METS-VINS

Cuisine provençale légèrement épicée,
tajine d'agneau.

CONSERVATION

jusqu'à 2 ans