



ROSE  
*infinie*



## AOP COTES DE PROVENCE BLANC 2016

Disponible en 75 cl.

### CÉPAGES

Rolle (Vermentino, 83%)  
Clairette (10%)  
Ugni Blanc (7%)

### TERROIR

Sainte Victoire / Cuers

### PRODUCTION ANNUELLE

15000 - 30000 bts

### RENDEMENT

55 Hl/Hectare

### SOL

Calcaire, argile, grès-rouge  
Forte charge caillouteuse

### DONNÉES ANALYTIQUES

Degré d'alcool : 13.44%  
Sucre résiduel (g/l): 0.4g  
Acidité tartrique : (g/l) : 5.59 g  
pH: 3.35

### AGE DES VIGNES

7 à 50 ans

### VINIFICATION

Pressoirs pneumatiques  
Thermo-régulation

### ELEVAGE

Elevage sur lies fines

### NOTES DE DÉGUSTATION

Robe jaune pâle aux reflets verts. Arômes de poire, pêche et agrumes mêlés à des notes de menthe fraîche sur la fin. C'est un vin de grand équilibre par sa fraîcheur et sa structure avec une finale fruitée.

### ACCORDS METS-VINS

Plats méditerranéens  
(Poisson de roche, bouillabaisse)

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

8 à 10° C

### CONSERVATION

Jusqu'à 3 ans

### RÉCOMPENSES



PROVENCE WINE MAKER

RÉVÉLATEUR DE TERROIR