



AOP COTES DE PROVENCE ROSE 2018

CEPAGES

Grenache (51%)
Syrah (31%)
Cinsault (9%)
Rolle (9%)

TERROIR

Sainte Victoire

PRODUCTION ANNUELLE

100 000 bts

RENDEMENT

55 hl/hectare

SOL

Calcaire, argile, grès rouge
Forte charge caillouteuse

DONNEES ANALYTIQUES

Degré d'alcool : 12,5 %
Sucre résiduel (g/l) : 0,36 g
Acidité tartrique (g/l) : 5,96 g
PH : 3,40

AGE DES VIGNES

7 à 50 ans

VINIFICATION

Pressoirs pneumatiques
Thermo-régulation

ELEVAGE

Elevage sur lies fines

NOTES DE DEGUSTATION

Robe litchi
Au nez, arômes de fruits rouges et
d'agrumes
Explosion de fraîcheur en bouche, fruits
rouges et rose

TEMPERATURE DE SERVICE

10 à 12 °C

ACCORDS METS-VINS

Cuisine méditerranéenne, poissons grillés,
mets asiatiques

CONSERVATION

2 ans



MaisonMeï
A X-EN-PROVENCE