



## AOP COTES DE PROVENCE ROUGE 2016

### CEPAGES

Syrah (46%)  
Mourvèdre (29%)  
Vieux Carignan (18%)  
Cabernet-Sauvignon (7%)

### NOTES DE DEGUSTATION

Robe rouge grenat sombre  
Nez riche et complexe  
Notes de fruits rouges et d'épices  
Bouche ronde et harmonieuse

### TERROIR

Pierrefeu

### ACCORDS METS-VINS

Légumes farcis à la Provençale  
Travers de porc grillés. Viandes

### PRODUCTION ANNUELLE

25,000 bts

### TEMPERATURE DE SERVICE

16 - 18°C

### RENDEMENT

41 Hl/Hectare

### CONSERVATION

5 ans

### SOL

Sablo-argileux rouge  
Cailloutis calcaires  
bruns-rouges

### DONNEES ANALYTIQUES

Degré d'alcool : 13.64 %  
Sucre résiduel : (g/l) 0.4 g  
Acidité tartrique : (g/l) 4.95 g  
pH : 3.62



### AGE DES VIGNES

25 - 50 ans

### VINIFICATION

Cuves en acier inoxydable  
Thermo-regulation

### ELEVAGE

Elevage en barriques françaises  
et américaines (10 – 15%)