



# GOURMANDISE ROSÉ

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE MÉDITERRANÉE

Importation privée

**Région:** Provence, France

**Cépages :** Grenache, Syrah, Rolle

**Vinification :** Une sélection parcellaire se fait au vignoble avec une notation sur un cahier des charges de chaque parcelle ; Les raisins sont récoltés à maturité parfaite, afin d'exprimer le potentiel optimal du cépage. Les raisins sont égrappés, refroidis à 8°C et envoyés dans le pressoir. Une attention toute particulière est apportée au pressurage de façon à ne conserver que les premiers jus les plus qualitatifs. Puis s'en suivent les étapes de débourbage et de fermentation avec maîtrise parfaite des températures tout au long de la vinification. Ce sont les Maîtres Vignerons de Saint-Tropez qui procèdent aux derniers traitements de stabilisation du vin avant sa mise en bouteille. Cette dernière étape se fait dans des conditions optimales avec un équipement technique de dernière génération permettant de préserver la qualité des vins.

**Dégustation :** Le nez révèle des arômes gourmands de petits fruits rouges. Ce vin possède une belle fraîcheur en bouche avec une finale agréable et acidulée.

**Service :** A découvrir à 10-12 °C à l'apéritif, sur des salades méditerranéennes, des mets asiatiques et des plats épicés et savoureux tels qu'un curry thaï ou des tajines.

**Taux d'alcool :** 13% Alc. Vol.

**Importation privée**

**Code SAQ :** 14749549

**Uvc :** 12



MAÎTRES VIGNERONS  
DE LA PRESQU'ÎLE  
DE SAINT-TROPEZ

AOP CÔTES DE PROVENCE

