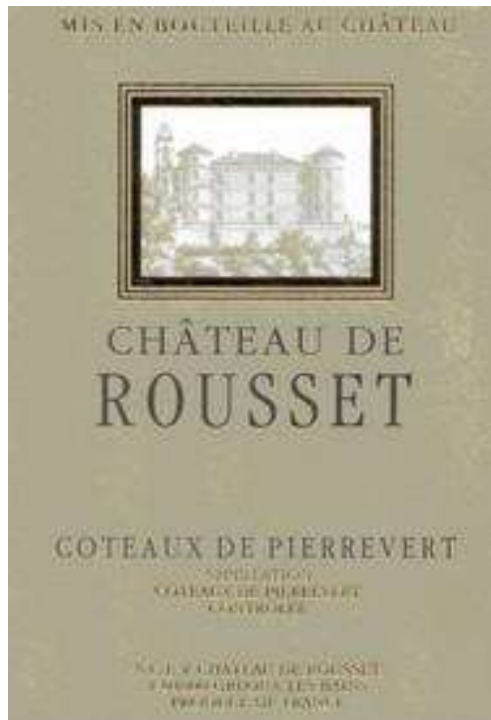


Classique Rosé

AOP Coteaux de Pierrevert

Millésime 2015



Le rosé dans toute sa finesse. Arômes délicats. La beauté est dans la légèreté. Le plaisir est dans la gourmandise.

Vignoble : En cours de conversion Agriculture Biologique depuis mai 2013.

Cépages : 50% Grenache, 35% Syrah et 15 % Cinsault.

Degrés : 13 % vol

Vinification : Macération pelliculaire pour les Grenaches et Cinsaults. Pressurage directe pour la Syrah. Fermentation en cuve inox à basse température et bâtonnage des lies jusqu'en janvier.

Conditionnement : Bouteilles de 75 cl ou 50 cl. et Magnum.

Distinctions :

Millésime 2014 : Médaille d'argent au concours des vigneron indépendants ainsi qu'au concours des vins de Mâcon.

Millésime 2012 : Médaille d'or au Mondial du Rosé

Millésime 2011 : Médaille d'or au Mondial du Rosé « *Paré d'une magnifique robe scintillante d'une couleur pêche pâle, ce 2011 se distingue également par son nez exubérant, rappelant la prune, la griotte, la fraise et les fleurs, dans un univers délicatement minéral. La mise en bouche, tout en dentelle, fait preuve d'un volume remarquable, contrebalancé par une fraîcheur bienvenue. Un vin d'une grande race !* »

Millésime 2010 : Médaille d'argent au Mondial du Rosé.

Millésime 2009 : Médaille d'or au Mondial du Rosé.

Millésime 2008 : classé parmi les 4 meilleurs Rosés de Provence toutes appellations confondues, sur 200 domaines dégustés à l'aveugle dans « le guide des vins de Provence 2010 ».

