

CÔTES DE PROVENCE ROSÉ



Il Côte de Provence “Château des Vingtinières” della tenuta Patrice Moreux proviene da un vigneto di 35 ettari a corpo unico, situato sugli altopiani permiani della “Vallée des Maures”, nel cuore dell’A.C.

Questi altipiani permiani, rari in questo A.O.C. sono favorevoli alla bassa resa, sono costituiti di argilla, sabbia e roccia nel sottosuolo.

La combinazione di questo delicato terroir con tempo asciutto e soleggiato ci offre vini vivaci ed eleganti con una buona persistenza finale in bocca

Classificazione: Côte de Provence Côtrolée

Zona di Produzione: Le Cannet des Maures, sulla piana della Vallée des Maures

Uve: 50% Cinsault - 40% Grenache - 10% Syrah

Età delle viti: Oltre 30 anni

Densità di impianto: 6500 viti / HA.

Esposizione: Altopiano

Caratteristiche del Terreno: Sabbioso, argilloso, roccioso nel sottosuolo.

Pratica della vite: coltivazione ragionata. Il terreno viene arato, il fertilizzante utilizzato è solo organico e utilizzato solo quando necessario.

Vinificazione: La vendemmia delle uve si effettua solo al mattino, “fresche”, per evitare l'ossidazione delle uve. Dopo la diraspatura, il raccolto viene passato attraverso una pressa pneumatica.

La fermentazione avviene spontaneamente con i lieviti naturali presenti nell'uva.

Il vino viene affinato in vasche di acciaio inossidabile, con controllo della temperatura, su un sottile strato di fecce.

Note di Degustazione: Di colore rosa pallido con riflessi gialli,

al naso sprigiona un intenso profumo di bouquet di fiori, frutta

rossa, delicati tocchi pungenti e pepati.
in bocca è estremamente fine, rotondo ma non
eccessivamente grasso. Ha un livello di acidità sufficiente e
un finale
netto e lungo, che lascia una perfetta impressione di
freschezza.

Gradazione Alcolica: 12,5% Vol.

Temperatura di Servizio: 8° - 10° C.

Potenziale d'invecchiamento: da degustare giovane. Da 1
a 3 anni

Abbinamenti: Da aperitivo, con antipasti, pesce e carni alla
griglia, filetto di triglia in Provenza.