

## **SECRETE ROSE**

**APPELLATION** AOP  
CÔTES  
DE PROVENCE

**MILLÉSIME** 2021

**TERROIR** Argilo calcaire

**MODE  
DE  
CONDUITE** Cordon de Royat.  
Haute Valeur  
Environnementale 3

**CÉPAGE** 70% Grenache  
20% Cinsault  
10% Syrah

**VINIFICATION** Fermentation alcoolique  
entre 16 et 17°C  
Élevage en cuves béton

**POTENTIEL  
DE  
GARDE** 1 an

**CARACTÈRE** D'une robe très pâle aux jolis reflets grisés,  
ce vin offre un nez expressif, floral (fleurs blanches)  
nuancé d'agrumes  
La bouche est friande avec un bel équilibre  
entre acidité et rondeur  
Un vrai vin de plaisir à déguster tout au long  
d'apéritifs  
ou de barbecues entre amis

*Médaille d'Or au Concours Général  
Agricole de Paris 2022  
Médaille d'Argent au Concours des vins de  
la Foire de Brignoles 2022*

Disponible en Bouteille 0.75 l., Magnum 1.5 l. et  
Jéroboam 3 litres.

