

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.

