

DIVITIS

APPELLATION AOP
CÔTES
DE PROVENCE

MILLÉSIME 2021

TERROIR Argilo calcaire

MODE DE CONDUITE Cordon de Royat
Haute Valeur Environnementale 3

CÉPAGE 80% Cinsault
20% Grenache

VINIFICATION Stabulation
préfermentaire
à froid
Fermentation alcoolique
entre 16 et 17°C.
Élevage sur lies

POTENTIEL DE GARDE 1 an

CARACTÈRE Robe aux reflets rose pale
Ce vin exhale des arômes intenses et complexes de
fleurs blanches et d'agrumes
Il offre un parfait équilibre entre rondeur et fraîcheur,
souligné par la persistance des saveurs de citron
et de pamplemousse rose
A déguster en apéritif
ou avec une dorade en croûte de sel

*Médaille d'Or au Concours des vins de la
Foire de Brignoles 2022*

