

L'ESSENTIELLE ROSE

APPELLATION

**INDICATION
GÉOGRAPHIQUE
PROTÉGÉE VAR**

MILLESIME

2021

TERROIR

Argilo calcaire

MODE DE CONDUITE

Cordon de Royat
Haute Valeur
Environnementale 3

CÉPAGE

33% Syrah 33% Cinsault
33% Grenache

VINIFICATION

Stabulation à froid (3 jours)
Fermentation alcoolique
entre 16 et 17°C
Élevage sur lies

POTENTIEL DE GARDE

1 an

CARACTÈRE

D'une robe rose pâle, ce vin offre des arômes de fleurs blanches et d'agrumes.
Sa bouche équilibrée, soulignée par des notes de fleurs, de fraises et d'épices douces, conjugue fraîcheur et sensation de gras
Ce vin se placera à l'apéritif, sur des poivrons grillés à l'ail ou des grillades



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