

DRINKS.

Ultimate Provence, Rosé, Côtes de Provence AOP 2024 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

| | |
|-------------------------|---|
| Numéro d'article | 4090124 |
| Alcool | 13% |
| Contenu | 75cl |
| Pays | France |
| Région | Provence |
| Embouteilleur | Ultimate Provence, 7270 Route du Luc, F-83680 La Garde-Freinet, Frankreich |
| Marque | Ultimate Provence |
| Type | Rosé |
| Allergène | Contient des sulfites |
| Dégustation | Nez: combinaison de framboises, de fraises et de citron. Palais: un peu épicé avec des notes florales, des fruits et une subtile acidité de Syrah. Finale: ronde et moyennement corsée. |
| Désignation commerciale | Vin rosé |
| Détails | Élaboré à partir de Syrah, Cinsault, Grenache noir, Rolle |
| Etiquette | artistique |
| Organique | Non spécifié |
| Vegan | Non spécifié |
| Kosher | Non spécifié |
| Fermeture de | Bouchon |



| | |
|-----------------------------|---|
| la bouteille | |
| Tannin | Non spécifié |
| Température de consommation | 8-10 degrés |
| Millésime | 2024 |
| En accord avec | poissons & fruits de mer, grillades, fromages |

Description

Plusieurs vigneronns de la région de Provence se sont associés pour élaborer l'Ultimate Provence. Les quelques 48 hectares de la zone de production certifiée AOP Côtes de Provence sont caractérisés par la présence de pierres avec du grès et de l'ardoise profonds. Actuellement, l'ensemble du domaine est en cours de conversion en un vignoble exclusivement biologique. Ce qui est particulier ici, mais typique de la région, c'est que les raisins sont cultivés spécialement pour la production de rosé, qui n'est pas, comme à l'accoutumée, élaboré à partir du jus du vin rouge. Les raisins sont récoltés la nuit et pressés immédiatement. La fermentation se déroule dans des cuves en acier inoxydable, à des températures fraîches de 14 à 16 degrés, avec maturation sur levure.