



## Les Terres de Provence

2010 – Rouge  
Appellation Coteaux d'Aix-en-Provence Protégée

« Les Terres de Provence » associe la fraîcheur des bords de mer aux senteurs de l'arrière pays méditerranéen. Ce rouge à la robe pourpre marie avec élégance différents cépages de l'appellation : Grenache, Syrah et Cabernet-Sauvignon.

- Cépages

- Cabernet Sauvignon, Grenache et Carignan

- Vinification & Elevage

Refroidissement de la vendange à l'arrivée à la cave, à 12° C. Fermentation courte (une semaine), à température contrôlée, de façon à conserver tout le fruit du raisin. Mise en bouteilles après 6 mois d'élevage en cuve.

- Dégustation

Belle couleur rubis, dominé par les fruits rouges (cassis), marqué par la garrigue (lauriers et aromates), sa bouche est tendre et légère.

- Conseils // Mets & vins

Accompagnera parfaitement les viandes rouges et blanches, et plateau de fromage. Idéal pour les repas conviviaux entre amis, la cuisine familiale, les buffets et soirées ... Le vin de toutes les occasions.



## Les Terres de Provence

2011 – Rosé  
Appellation Coteaux d'Aix-en-Provence Protégée

« Les Terres de Provence » associe la fraîcheur des bords de mer aux senteurs de l'arrière pays méditerranéen. Ce rosé léger à la robe rose pâle marie avec élégance les différents cépages : Grenache, Cinsault et Mourvèdre. Il est à l'image de la Provence ; soleil généreux, calanques étincelantes plongeant dans la mer, retrouvailles à l'ombre d'un pin parasol...

- Cépages

- Grenache, Cinsault et Mourvèdre

- Vinification & Elevage

La date de la récolte est choisie avec soin, pour que les grappes puissent apporter au vin toute la fraîcheur attendue d'un rosé.

La vendange, récoltée à la machine, avec un trieur intégré, est préalablement refroidie à 10 / 12 ° C. Il s'agit d'un rosé de pressurage, c'est à dire que les raisins sont immédiatement pressés dès leur arrivée à la cave, dans des pressoirs pneumatiques en acier inoxydable. La température de fermentation est contrôlée, à 16 / 18 ° C.

- Dégustation

De robe pâle, aux reflets de pamplemousse rose, son nez est fruité et fleuri. Des notes d'agrumes confites s'ouvrent en bouche. C'est un vin rosé léger, gouleyant.

Il faut l'oser sur des coquillages et des crustacés : un délice !

- Conseils // Mets & vins

C'est un vin à boire dans sa jeunesse. Sa très grande fraîcheur et son fruit conviennent particulièrement pour l'apéritif mais aussi sur des légumes, frais ou en gratins, des viandes blanches et même à certains poissons, tel que le rouget. Il se mariera parfaitement avec une anchoïade.