



Cuvée Signe Nature Rosé 2019

Cépages: Grenache, Syrah, Rolle

Vin élaboré dans un cadre le plus naturel possible laissant exprimer une cuvée pleine de richesse et d'arômes aux typicités du terroir et de ses cépages. Signe Nature, en référence à notre terre si précieuse, fait de ce rosé un vin différent de nos traditions provençales.

Une robe rose framboise intense.

Un nez aux arômes de fruits rouges complexes.

En bouche, vin légèrement structuré laissant apparaître de la rondeur, une complexité aux arômes de fruits à chair jaune.

Un rosé de gastronomie qui s'accordera avec des mets épicés.

Technique de vinification:

Raisins issus de nos parcelles dites "test" :

parcelles situées dans un environnement naturel où la biodiversité est maximale.

Les travaux sont exclusivement manuels et régis par le calendrier lunaire jusqu'à la mise en bouteille.

Raisins cueillis au cours de la nuit, une vinification au plus proche du raisin (levures indigènes) et l'unique ajout de soufre ainsi qu'une légère filtration est effectuée à la mise en bouteille.

Potentiel de garde : 2 à 3 ans



fiche technique saison 2020

Cuvée Signe Nature

AOP Côtes de Provence