



CÔTES DE PROVENCE

Le millésime 2021 Bertrand Fauvette Héritage Côtes de Provence rosé présente une robe pale et élégante. Au nez, il est marqué par une belle intensité aromatique, nette et précise. En bouche, le vin est sec et aromatique avec une belle expression de fraîcheur sur le fruit, pêche et agrumes, tout en gardant une très bonne minéralité.

Issu des plus belles terres de Provence, les raisins de cépage Grenache, Cinsault et Rolle (Vermentino), ont été vendangés aux heures les plus fraîches de la journée. Triage, éraflage, foulage puis pressurage à basse pression. Fermentation et élevage en cuves inox avec contrôle des températures.

Ce vin est idéal pour un apéritif entre amis, accompagné d'une tapenade ou de toasts de fromage de chèvre.

Il accompagnera également tous les plats de la cuisine du sud, comme des poissons ou des viandes grillés, ou encore les plats de la cuisine exotique comme un cari d'agneau.

Servir entre 8 et 10 degrés.

www.bertrandfauvetteheritage.com

L'abus d'alcool est dangereux. A consommer avec modération