



AOC Coteaux d'Aix en Provence Roche Lacroix



Vin Biologique certifié FR-BIO-01



Le Vignoble :

Appellation : AOC Coteaux d'Aix en Provence

Encépagement : 50% Grenache, 35% Syrah, 15% Cabernet Sauvignon

Terroir :

Situés de part et d'autre de la chaîne de la Trévaresse entre 200 et 400 mètres d'altitude, les sols sont composés de marnes argilo-calcaires, parfois un peu sableux et recouverts de cailloutis plus ou moins grossiers arrachés à la montagne

Vinification :

Les circonstances climatiques des années récentes ont induit une généralisation des vendanges nocturnes pour préserver les qualités aromatiques de la vendange. Pressurage basse pression, fermentation en cuves à température contrôlée.

Élevage de quelques semaines sur lies fines.

Degrés d'Alcool : 13°

Dégustation :

L'œil : Rose pâle aux reflets lilas, brillant. Si caractéristique des vins de Provence !

Le nez : Nez riche, frais et délicat avec un fruit marqué. Notes de fleurs blanches, et de fruits rouges

La bouche : Bien équilibrée avec beaucoup de rondeur. Bonne présence avec du gras et de la matière, belle fraîcheur. Aromes de petits fruits rouges (fraise et groseille). Fin de bouche nette et bonne persistance.

Un rosé rond, aromatique et bien équilibré.

Température de dégustation et Alliance :

Servir entre 8 et 12°C

Suggestion culinaire : Un apéritif. Convient parfaitement aux salades composées, pâtés, terrines, plats de charcuteries. Accompagne agréablement poissons crus, froids ou grillés, aussi cocktail de crevettes, scampis grillés.

Parfait avec viandes blanches, grillades ou jambon chaud.

Conditionnement :



	Type	Dimension en mm			Poids en Kg	Gencod	Palettisation
		L	I	H			
Bouteille	0,75L		75.2	300.5	1,2	3 496632 131309	600 cols / palette
Carton	6 bouteilles	230	160	310	7.2	3 496637 131304	25 Cartons / 4 couches
Palette	Europe	1200	800	1390	747		100 Cartons / palette