

'Le Pacha'

« Portant le nom d'un sublime papillon mis l'honneur sur le domaine, un rosé gourmand et élégant, tout en finesse ! »



Appellation d'Origine Protégée Coteaux Varois en Provence - Vin de Provence

« Le Pacha » est un papillon rare, présent en Provence et tout particulièrement sur l'Escarelle, c'est l'emblème de cette cuvée qui fait référence au Jardin aux Papillons, créé par Yann Pineau, propriétaire du Domaine. Cette espèce aime se poser sur les fruits gorgés de sucre qu'il butine avec délicatesse. À la robe claire et saumonée, ce vin rosé délivre des parfums de fleurs méridionales et de poire.

Vinification

Les raisins sont vendangés mécaniquement, très tôt dans la nuit afin d'obtenir une belle robe pâle. La vinification est traditionnelle, la vendange est totalement égrappée. Une courte macération pelliculaire est opérée avant le pressurage. Le débourage se fait à basse température. La fermentation alcoolique est thermo-réglée et la fermentation malolactique bloquée pour préserver la fraîcheur des arômes. La vinification est effectuée de manière traditionnelle en cuve inox sous contrôles de températures.



Nez

Fleurs de garrigue,
notes de poire



Bouche

Ronde, élégante, notes
de poires et de fraises



Accompagnement

Apéritif, cuisine
méridionale, cuisine
exotique



Cépages principaux

Grenache,
Syrah, Cinsaut



Robe

Pure avec des
reflets roses
poudrés



Température

À servir frais
entre 10°C
et 12°C