

‘Machaon’

« Dans cet écrin de nature sauvage et préservé, s'épanouit, au cœur de nos vignes, le Machaon, papillon majestueux et singulier. »



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

Ce papillon provençal survole les vignes de grenache, de syrah et de cinsault. Ce vin libère à la dégustation des notes de fruits rouges et une douce acidité à la saveur de pomelo. Frais et fruité, ce rosé papillonne de gourmandise !

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-régulée 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

Délicat d'agrumes



Bouche

Longue et ronde, fruits rouges frais



Accompagnement

Cuisine méditerranéenne, cuisine italienne



Cépages principaux

Syrah, Grenache, Cinsault



Robe

Lumineuse aux reflets saumonés



Température

À servir frais entre 10°C et 12°C