

‘ Mahaut ’

« Idéal en apéritif avec une cuisine provençale et leurs spécialités ! »



Meilleures ventes
en 2021 !



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

Mahaut, prénom de l'une des filles de notre vigneron, c'est notre cuvée phare dans la distribution française. Avec sa robe lumineuse, ce rosé est à la fois rond et rafraichissant. Une belle acidité lui assure une longueur exceptionnelle en bouche. Idéal en apéritif et pour accompagner les cuisines méditerranéennes, italiennes et leurs spécialités !

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

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