



# ‘L’Instant’

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

Les vins de la gamme « L’Instant » allient subtilité et élégance pour vos repas et vos apéritifs. Une bouche nette et très plaisante pour un vin de belle convivialité ! Cette cuvée existe en bouteille dans les trois couleurs et en magnum en rosé uniquement.

Rouge | Rosé | Blanc



Nez

Parfums d’abricots et d’ananas



Bouche

Minérale sur des notes de fruits exotiques



Accompagnement

Fruits de mer, poissons, fromage de chèvre



Cépages principaux

Rolle et Ugni blanc



Robe

Cristalline aux reflets dorés tendres



À servir frais entre 10°C et 12 °C

Délicats aux notes de fleurs d’acacias et de pamplemousse

Fraîche et bien équilibrée, notes de petits fruits rouges

Cuisine méditerranéenne, apéritif, bouillabaisse

Grenache, Syrah, Cinsault

Pâle aux reflets saumonés

À servir frais entre 10°C et 12 °C

Arômes puissants de fruits rouges

Saveur de fraises mêlées de fruits confits, tanins ronds et chaleureux

Viande d’agneau, grillades

Grenache, Syrah, Cinsault

Rouge soutenu aux reflets grenats

À servir entre 16°C et 18°C



# ‘ L'Instant ’

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

« Jolies cuvées délicates et aromatiques, un délice à partager ! »

#### Vinification Rosé et Blanc

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 débourbage 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.

#### Vinification Rouge

Egrappage total puis foulage. Vinification traditionnelle et courte de la vendange pour préserver la fraîcheur des arômes des cépages.



# 'L'Instant'

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

'L'Instant' range of wines is available combine subtlety and elegance, making them perfect for meal-times and aperitifs. The rosé possesses a delicate nose characterized by acacia blossom and grapefruit, whilst the red boasts ripe strawberry notes. Lively and very agreeable attack that makes for a wine that's perfect for good times amongst friends ! This cuvée is available in bottles in red, white and rosé and in magnum of rosé only.

	Nose	Palate	Food pairing suggestions	Main grape varieties	Colour	Serving temperature
<b>White</b>	Apricot and pineapple aromas	Mineral mouth-feel and notes of exotic fruit	Seafood, fish, goat's cheese	Rolle, Ugni blanc	Crystal-clear with subtle golden highlights	À servir frais entre 10°C et 12 °C
<b>Rosé</b>	Delicate nose with acacia blossom and grapefruit aromas	Fresh and well-balanced with summer fruit notes (raspberry and redcurrant)	Mediterranean dishes, as an aperitif, bouillabaisse (fish soup)	Grenache, Syrah, Cinsault	Pale with salmon-pink highlights	À servir frais entre 10°C et 12 °C
<b>Red</b>	Powerful summer fruit aromas	Strawberry notes blended with candied fruit, round, mouth-filling tannins	Lamb, grilled meats	Grenache, Syrah, Cinsault	Dark red with garnet-red highlights	À servir entre 16°C et 18°C



## ‘L’Instant’

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

« *Lovely wines that are delicate and aromatic at the same time.  
An absolute must-share!* »

### Vinification of the Rosé and White wines

The grapes are harvested by machine in the early hours of the morning with a view to obtaining a wine of an attractively pale colour. The approach to vinification is traditional and the grapes are completely destemmed. There is a short period of skin maceration before the pressing process. Cold temperature settling is the next stage. Fermentation is temperature-controlled and malolactic fermentation avoided in order to retain those crisp, fresh aromas. Fermentation is by the traditional method – temperature controlled in a stainless-steel vat.

### Vinification of the Red wine

Complete destemming followed by pressing. Traditional, short fermentation period in order to retain the varietal character and crispness of the grapes’ aromas.