

# ‘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

# ‘Machaon’

*« In this wild and preserved natural place, the Machaon, a majestic butterfly, flourishes in the heart of our vineyard. »*



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

This Provençal butterfly flies over the grenache, syrah and cinsault vines. This wine releases notes of red fruits and a soft acidity with a pomelo flavour. Fresh and fruity, this rosé is greedy!

### Vinification

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.



Nose

Subtle, citrus fruit



Palate

Long finish, round, fresh summer fruits



Food pairing suggestions

Mediterranean and Italian dishes



Main grape varieties

Syrah, Grenache, Cinsault



Colour

Radiantly-bright, salmon-pink highlights



Serving temperature

Between 10°C and 12°C