

‘ 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

'Mahaut'

« Excellent as an aperitif and an accompaniment to Mediterranean, Provençal and Italian dishes! »



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

Mahaut is the name of one of our winemaker's daughters – it's also what we've called our star wine on the French market. This visually-stunning wine is both round and refreshing. Its fine acidity makes for a finish of superb length. Excellent as an aperitif and as an accompaniment to Mediterranean and Italian dishes!

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