



VIN DE MARQUE

# ‘ L’Instant ’

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

La gamme « L’Instant » est proposée dans les 3 couleurs\*. Ces vins allient subtilité et élégance pour vos repas et pour vos apéritifs. Nez délicat aux notes de fleurs d’acacias et de pamplemousse pour le rosé et de fraise mûre pour le rouge. Une bouche nette et très plaisante pour un vin de belle convivialité !

**Rouge**    **Rosé**    **Blanc**



Nez

Parfums d’abricots et d’ananas

Délicats aux notes de fleurs d’acacias et de pamplemousse

Arômes puissants de fruits rouges



Bouche

Minérale sur des notes de fruits exotiques

Fraîche et bien équilibrée, notes de petits fruits rouges

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



Accompagnement

Fruits de mer, poissons, fromage de chèvre

Cuisine méditerranéenne, apéritif, bouillabaisse

Viande d’agneau, grillades



Cépages principaux

Rolle et Ugni blanc

Grenache, Syrah, Cinsault

Grenache, Syrah, Cinsault



Robe

Cristalline aux reflets verts tendres

Pâle aux reflets saumonés

Rouge soutenu aux reflets grenats



Température

À servir frais entre 10°C et 12 °C

À servir frais entre 10°C et 12 °C

À servir entre 16°C et 18°C

\* existe en magnum (Rosé)



VIN DE MARQUE

# ‘ L’Instant ’

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

*« Jolies cuvées délicates et aromatiques. Un délice à partager ! »*

#### **Vinification Blanc et Rosé**

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.



BRANDED WINE

# ‘L’Instant’

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

The ‘L’Instant’ range of wines is available in red, white and rosé\*. These wines 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 !

\* Rosé available in magnum size



Nose



Palate



Food pairing suggestions



Main grape varieties



Colour



Serving temperature

**White**

Apricot and pineapple aromas

Mineral mouth-feel and notes of exotic fruit

Seafood, fish, goats' cheese

Rolle and Ugni blanc

Crystal-clear with subtle green highlights

Between 10°C and 12°C

**Rosé**

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

Between 10°C and 12°C

**Red**

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

Between 16°C and 18°C



BRANDED WINE

# ‘ 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.