



Vin de marque

Le Pacha

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

Le Pacha, exclusivement Rosé, délivre des odeurs de fleurs méridionales et de parfum de poire. Cette cuvée fait référence au Jardin aux Papillons, créé par le Fonds de Dotation Itancia sur le Domaine. Le Pacha est un papillon rare, présent en Provence et tout particulièrement sur l'Escarelle. Il aime se poser sur les fruits gorgés de sucre qu'il butine avec délicatesse. C'est l'emblème de cette cuvée à la robe claire et saumonée.

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.

« Portant le nom d'un sublime papillon mis à l'honneur sur le domaine, un rosé gourmand et élégant, tout en finesse »



Nez

Fleurs de garrigue,
notes de poire



Bouche

Ronde, élégante, notes
de poires et de fraises



Accompagnement

Apéritif, cuisine
méridionale, cuisine
exotique



Cépages
principaux

Cinsaut,
Grenache, Syrah



Robe

Pure avec des
reflets roses
poudrés



Température

À servir frais
entre 10°C
et 12 °C

Rosé