

VIN  
BIOLOGIQUE



VIN DE PROPRIETE



# ‘ Machaon ’

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

Dans cet écrin de nature sauvage et préservé, s'épanouit, au cœur de nos vignes, le Machaon, papillon majestueux et singulier. Quelques battements d'ailes lui permettent de régner, grâce à de grands vols planés, sur notre Domaine riche de multiples espèces végétales.

**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 débouillage se fait à basse température. La fermentation alcoolique est thermorégulée 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.

*« Idéale en apéritif et pour accompagner les cuisines méditerranéennes, provençales, italiennes et leurs spécialités ! »*



Nez

Délicat d'agrumes



Bouche

Longue et ronde, fruits rouges frais



Accompagnement

Cuisine méditerranéenne, cuisine italienne



Cépages principaux

Grenache, Syrah, Cinsault



Robe

Lumineuse aux reflets saumonés



Température

À servir frais entre 10°C et 12°C

Rosé



**ORGANIC  
WINE**

**ESTATE WINE**



# ‘Machaon’

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

In the heart of our vineyard, the Machaon, a majestic and singular butterfly, blossoms in this wild and preserved natural setting. A few beats of its wings allow it to reign, thanks to great gliding flights, on our Estate rich in multiple plant species.

**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.

*‘Excellent as an aperitif and an accompaniment to Mediterranean, Provençal and Italian dishes!’*



**Nose**

Subtle, citrus fruit



**Palate**

Long finish, round, fresh summer fruits



**Food pairing suggestions**

Mediterranean and Italian dishes



**Main grape varieties**

Grenache, Syrah, Cinsault



**Colour**

Radiantly-bright, salmon-pink highlights



**Serving temperature**

Between 10°C and 12°C

**Rosé**