



CÔTE & MER

2020



CÔTES & MER

AOP CÔTES DES PROVENCE

*Χρώμα σομόν. Αρώματα ώριμου λευκού ροδάκινου μαζί με
κολακευτικές αμυλώδεις νότες. Στη συνέχεια, αναδύονται όμορφες
νότες λουλουδιών μιμόζας και ευκαλύπτου.*

Ποικιλίες σταφυλιών: Grenache, Cinsault και Rolle

Μέθοδος συγκομιδής: συγκομιδή με το χέρι την νύχτα για είναι πιο έντονα τα
αρωματικά στοιχεία των καρπών.

Απόδοση: 60 hl / ha.

Οινοποίηση: Σύνθλιψη και συμπίεση των σταφυλιών. Θερμοκρασία ζύμωσης
ψυχρή για 48

Ωρίμανση: η εμφιάλωση αυτού του κρασιού γίνεται από τα μέσα του χειμώνα
μέχρι το καλοκαίρι.

Συνδυάζεται με : Αυτό το κρασί πίνεται ευχάριστα σαν aperitif, συνοδεύει
τέλεια ταпас και λευκά κρέατα με κρεμώδη σάλτσα, καπνιστό σολομό ή
παλαιωμένα τυριά.

Θερμοκρασία σερβιρίσματος: περίπου 10-12 ° C.

Αναλυτικά δεδομένα:

Περιεκτικότητα σε αλκοόλ

13,5%