



Eau de Provence 2024

Une délicate robe de pêche dans le verre, grâce à un contact minimal avec la peau de seulement 2 à 4 heures. Un bouquet estival envoûtant de zestes d'agrumes et de fruits tropicaux, complété par des notes délicatement épicées d'herbes provençales, un soupçon de cannelle et de pin sauvage. En bouche, on retrouve des arômes de pêche de vigne, d'abricot juteux et d'ananas. Un rosé frais, plein de tension et de complexité fruitée, avec une bonne longueur. Une eau de Provence qui porte bien son nom !

Producteur	EAU DE PROVENCE by 'The Private Wine Collection'
Type d'article	Vin rosé
Pays	France
Région	Provence
Appellation	AOP
Millésime	2024
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	8° - 10°
Conservation	jusqu'en 2027
Cépages	Grenache Noir, Cinsault, Syrah, Rolle
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	320004
Accord mets et vins	Fruits de mer, Plats végétariens, Cuisine orientale, Plats asiatiques, Cuisine méditerranéenne, Apéritif

Vinification

Des contrôles stricts de la température, en commençant par la récolte nocturne, permettent de garder les fruits au frais et de préserver leur fraîcheur. Avant le pressurage, une courte macération sur les peaux permet de s'assurer que le vin obtient une belle couleur pâle. La fermentation alcoolique est également contrôlée en termes de température et la fermentation malolactique est évitée. Vinification traditionnelle en cuves inox.

Terroir





Les vignes poussent sur des sols de schiste et d'argile. Les nuits fraîches et les températures élevées de la journée permettent une longue maturation des raisins, ce qui leur confère une profondeur de caractère et des arômes frais. Le sous-sol bien drainé offre un apport constant en eau et confère au vin une élégante minéralité.

Histoire

Découvrir l'Eau de Provence de Private Wine Collection, c'est boire un rosé qui porte le luxe en lui, mais qui ne coûte pas les yeux de la tête. Plongez dans l'art de vivre du sud de la France!

