



## BERNE – INSPIRATION

### AOP CÔTES DE PROVENCE ROSÉ 2024

*La cuvée Inspiration incarne l'élégance des Côtes de Provence, avec une robe lumineuse et des arômes subtils de fruits frais et d'agrumes. Sa bouche équilibrée, ronde et savoureuse, en fait un choix parfait pour sublimer des cartes raffinées et accompagner des moments conviviaux en terrasse ou à table.*

#### LA VINIFICATION

**CÉPAGES :** 40% Grenache Noir, 25% Cinsault, 20% Syrah, 15% Carignan  
**TERROIR :** AOP Côtes de Provence  
**GARDE :** À consommer dès maintenant ou d'ici 2 ans  
**DEGRÉ D'ALCOOL :** 13% Vol

**VINIFICATION :** La préservation de la couleur et des arômes fruités délicats est rendue possible par une vinification soignée, le maintien des moûts et des vins à des températures fraîches et contrôlées, et surtout le bâtonnage soigné des vins sur lies fines qui apporte la franche gourmandise perceptible en bouche.

**ÉLEVAGE :** Court en cuve inox

#### LA DÉGUSTATION

-  Robe pêche pâle à melon aux reflets brillants
-  Subtil et élégant, notes de fruits à noyaux mûrs
-  De la tenue, une belle longueur et un grain particulier en bouche, une belle finale aux arômes de fruits à chair blanche et de petits fruits rouges (groseilles, fraises)
-  Salade de poulpe tiède aux herbes de Provence ou un tataki de thon au sésame.
-  À déguster à 12°C (servir plus frais l'été)

Formats disponibles :  
75cl, 150cl, 300cl et 600cl