

Cuvée La Roquièrè – Rosé Bio 2023

Coteaux Varois en Provence

Appellation d'Origine Protégée

**CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 3
HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE (HVE) DEPUIS 2020
ET NIVEAU 2 AGRICONFIANCE DEPUIS 2007.**

DÉGUSTATION

Nez : Très élégant, puissant sur le fruit rouge et l'agrume

Bouche : Gourmande, grasse, notes de fruits exotiques

CÉPAGES

70 % Grenache, 15 % Cinsault, 13 % Syrah, 1 % Rolle,
1 % Sémillon

DEGRÉ

13 %Vol.

CONSEILS DE CONSOMMATION

Servir entre 8 et 10°C.

VINIFICATION

Vendanges de nuit pour bénéficier des températures fraîches et conserver le potentiel aromatique des baies.

Vendange égrappée et foulée. Pressurage pneumatique direct à faible pression.

Assemblage de macération de bourbe et de filtration de bourbe pour une belle complexité aromatique.

Fermentation à basse température.

ACCORDS METS ET VIN

Grillage, poisson, salade, apéritif.



Av. Sainte-Sébastien - 83136 La Roquebrussanne Tél. +33 (0)4 98 05 20 97
www.roquiere.com

