

Cuvée La Roquière

Rouge Bio, 2021



CAVE LA ROQUIERE

Coteaux Varois en Provence
Appellation d'Origine Protégée

Certification environnementale niveau 3
Haute Valeur Environnementale (HVE) depuis 2020
et Niveau 2 Agriconfiance depuis 2007.

Nez : fruité

Bouche : souple, élégante, notes de fruits rouges.

FICHE TECHNIQUE

Cépages : 60% Grenache, 40% Syrah

Millésime : 2021

Degré : 13,5°

Température de service : Température ambiante,
environ 18°C.

VINIFICATION

Vendange soignée, égrappée et foulée, envoyée
directement en cuve. Vinification traditionnelle.
Cuvaison de 20 jours pour extraction optimale.
Décuvage et pressurage doux.
Un délestage par jour pendant 3 jours.

Accords mets et vin : Charcuterie, viande rouge,
fromage.



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

