

BERNE INSPIRATION

AOP CÔTES DE PROVENCE ROSÉ 2023

La cuvée Inspiration révèle une élégante palette aromatique et une bouche parfaitement équilibrée, reflétant notre expertise dans la gestion des terroirs des Côtes de Provence. Cette création, fruit d'un assemblage méticuleux et d'une vinification experte, incarne l'exception et la subtilité. 2023 signe encore un millésime très qualitatif, aux couleurs intenses avec une belle expression aromatique et une bouche équilibrée, ronde et savoureuse.

ÉQUILBRÉ

RAFFINÉ

GOURMAND



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

La cuvée Berne Inspiration naît d'un audacieux mariage de cépages, dominé par le Grenache noir, et de terroirs provençaux unis par le calcaire. MDCV applique son savoir-faire de la sélection des dates de vendanges nocturnes aux assemblages et au conditionnement sous atmosphère protectrice.

Vinification : La préservation des arômes délicats et de la couleur repose sur l'utilisation de gaz neutres comme l'azote, le maintien à des températures contrôlées, et le bâtonnage soigné des vins sur lies fines offre une gourmandise franche en bouche.

Élevage : Court en cuve inox

LA DÉGUSTATION



Robe pêche pâle 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)



Viandes blanches, grillades, fromages, charcuterie, poissons, fruits de mer

À déguster à 12°C (mais servir plus frais l'été)

OCCASIONS DE DÉGUSTATION

✓ APÉRITIF

✓ EN ENTRÉE

✓ AU PLAT PRINCIPAL

✓ EN FAMILLE

✓ EN AMOUREUX

✓ ENTRE AMIS

Formats disponible :
37,5cl, 75cl, 150cl, 300cl,
600cl

PMC – 75cl :
16,90€