

TERRES DE BERNE – VIN BIOLOGIQUE AOP CÔTES DE PROVENCE ROSÉ 2023

Issus exclusivement des vignes du Château. La découverte de terroir de caractère. Un vin généreux et charnu. 2023 signe encore un millésime très qualitatif, aux couleurs intenses avec une belle expression aromatique et une bouche équilibrée, ronde et savoureuse.

PERSONNALITÉ

EXPÉRIENCE

DÉCOUVERTE



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

PMC – 75cl :
18,90€



LA VINIFICATION

Cépages : 40% Grenache noir, 40% Cinsault, 10% Vermentino, 10% (Syrah, Carignan)

Terroir : AOP Côtes de Provence

Garde : À consommer dès maintenant ou d'ici 2 ans

Degré d'alcool : 12,5% Vol

Le Terres de Berne est la quintessence du rosé élégant et savoureux du domaine. Priorité à l'expression fruitée et à la fraîcheur en bouche. Une vendange nocturne avec tri des raisins, puis un pressurage direct (une macération de quelques heures selon les parcelles), permettent la sélection des plus beaux jus (premières presses et cœurs de presses).

Vinification : Débourbage soigneux, réincorporation de bourbes filtrées, fermentations conduites entre 14 et 18°C pour plus de complexité aromatique dans l'assemblage final. Elevage sur lies fines en cuves avec bâtonnage régulier.

Élevage : Cuve inox

LA DÉGUSTATION

-  Robe pêche pâle, très brillante
-  Nez très fruité sur des arômes variés de pamplemousse, de pêche et de mangue
-  Attaque fraîche et fruitée (mangue, pêche), puis se faisant plus ronde. Texture de bouche au grain soyeux. Finale fruitée et souple, belle longueur sur des notes d'agrumes.
-  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
- ✓ ENTRE AMIS