

# ULTIMATE PROVENCE

## ULTIMATE *Rosé* CÔTES DE PROVENCE ROSÉ 2023

Une expérience sensorielle captivante, invitant à savourer le meilleur de la Provence rosée contemporaine. 2023 signe encore un millésime très qualitatif et cette cuvée offre une robe clairement rosée, exprimant des aromatiques toujours très fruitées, avec une bouche très suave, sur des touches épicées.

SUAVE

ÉPICÉ

FRUITÉ



### LA VINIFICATION

**Cépages** : 30% Cinsault, 30% Grenache noir, 30% Syrah, 10% Rolle

**Terroir** : AOP Côtes de Provence

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

**Degré d'alcool** : 12,5% Vol

Ultimate, cuvée emblématique de Provence, marie subtilement cépages comme Syrah et Rolle. Sa robe pâle, aux reflets cuivrés ou argentés, résulte d'un processus minutieux, de la sélection des meilleurs jus à la stabulation sur bourbes.

**Vinification** : La fermentation à 16-18°C préserve les arômes, suivie d'un élevage réducteur sur lies avant l'assemblage final. Un rosé contemporain, alliant fruité, nuances florales et épicées.

**Élevage** : Court en cuve inox

### LA DÉGUSTATION



Rosé pâle vibrant aux reflets cuivrés



UP offre une palette d'arômes intenses et révèle tour à tour des notes de citron frais, de fruits exotiques mêlées à des notes florales audacieuses



En bouche, ce rosé inattendu revêt ses plus beaux atours pour délivrer une performance d'une fraîcheur inouïe soulignée par des notes épicées de poivre blanc



Une cuisine fusion audacieuse

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

### OCCASIONS DE DÉGUSTATION



À L'APÉRO



AU PLAT PRINCIPAL



AU DESSERT



EN FAMILLE



EN AMOUREUX



ENTRE AMIS



À OFFRIR



POUR ÉPATER

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

PMC – 75cl :  
19,90€