



Marie

Assemblage

40 % Syrah
30 % Cinsault
30 % Grenache

Appellation

AOP Côtes de Provence

Viticulture

Reconversion Agriculture Biologique
Haute Valeur Environnementale
Vendanges mécaniques
Viticulture raisonnée

Élevage

100 % cuve inox

Vinification

Pressurage direct
Stabulation à froid pendant 8 jours
Débouillage statique pendant 1h
Fermentation à froid

Dégustation

- 👁️ Robe élégante aux couleurs de pétales de rose
- 👃 Nez floral aux notes d'agrumes évoluant vers la rose
- 👄 Attaque fraîche et ample avec une belle persistance aromatique
- 🍷 Poissons fins grillés ou en papillote

Production

75 000 bouteilles



Terroir
Argilo-Calcaire



13 % Vol



Servir entre
8 et 10°C



Climat
Méditerranéen



Contenants
50 - 75 - 150 cl



A déguster dans
les 18 mois