



EDEN

Assemblage

40 % Grenache
30 % Cinsault
30 % Syrah

Appellation

AOP Côtes de Provence

Élevage

100 % cuve inox

Viticulture

Reconversion Agriculture Biologique
Haute Valeur Environnementale
Vendanges mécaniques
Viticulture raisonnée

Dégustation

- 👁 Robe pâle couleur pêche aux reflets argentés
- 👃 Nez parfumé et acidulé aux arômes de guimauve
- 👄 Vin subtil et harmonieux avec une attaque franche et fruitée
- 🍽 Plateau de fruits de mer ou poissons blancs fins grillés

Vinification

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

Production

30 000 bouteilles



Terroir
Argilo-Calcaire



13 % Vol



Servir entre
8 et 10°C



Climat
Méditerranéen



Contenants
75 cl



A déguster dans
les 18 mois

