



EDEN

Assemblage

40 % Grenache
30 % Cinsault
30 % Syrah

Appellation

AOP Côtes de Provence

Viticulture

Reconversion Agriculture Biologique
Haute Valeur Environnementale
Vendanges mécaniques
Viticulture raisonnée

Vinification

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



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

Production

30 000 bouteilles



Terroir
Argilo-Calcaire



13 % Vol



Servir entre
8 et 10°C



Climat
Méditerranéen



Containants
75 cl



A déguster dans
les 18 mois

