



Maîtres Vignerons de la Presqu'île de St Tropez - Romain Desbastides

2023

● Provence Alpes Côte d'Azur
Côtes de Provence AOP

- **Format :** 75cl - carton de 6
- **Taux d'alcool :** 12,5°
- **Allergène :**Sulfites

Cépage

54% Cinsault, 19% Grenache, 15% Carignan, 7% Mourvèdre, 5% Syrah

Vif et sec



Domaine

Les Maîtres Vignerons de la Presqu'île de Saint-Tropez sont implantés depuis 1964. Ce groupement naît de l'initiative de huit vignerons souhaitant créer un site de commercialisation collectif et d'y valoriser leurs vins. L'entité regroupe 10 domaines et 3 grandes caves sur les plus beaux terroirs de la Provence. Il s'agit du premier producteur de Côtes de Provence. Depuis plus de 50 ans, leurs vignes bénéficient d'une situation exceptionnelle et du meilleur ensoleillement de France. Entourées par la mer, elles s'étendent des collines de Gassin aux plages de Ramatuelle.



Vinification

Les parcelles sont contrôlées une fois par semaine pour ramasser à parfaite maturité. Les vendanges se font exclusivement de nuit entre 4 h et 9h pour préserver le potentiel aromatique des raisins. Le pressurage direct des raisins à l'abri de l'oxygène est suivi d'une fermentation à basses températures et d'un élevage sur lies fines pour conférer gras et complexité.



Dégustation

Ce rosé est pâle, au nez floral, avec des notes de petits fruits rouges. La bouche est fraîche, tendre, avec des notes d'agrumes.



Conseil de service

Le servir à 8°C à l'apéritif avec de la tapenade, des plats provençaux comme une pissaladière, des coquillages, des crustacés ou d'autres plats de la mer. Il s'associera aussi aux volailles ou au porc.