

Croix Du Sud Rosé

[Home](#) Croix Du Sud Rosé



Croix Du Sud Rosé

APPELLATION: Côtes de Provence Sainte Victoire AOP

CEPAGES: Grenache 80% – Carignan 20%

TYPE DE VINIFICATION: Pressurage direct.

ELEVAGE: Sur lies fines et 10% en fut de chêne 4 mois

DEGUSTATION : La robe est d'une belle couleur rose pâle, lumineuse et limpide. Les agrumes et les fleurs blanches dominent au nez avec quelques petits fruits rouges rajoutant beaucoup de fraîcheur et de délicatesse.

En bouche, les fruits rouges se dévoilent intensément, tels que la fraise et la groseille, sur une matière ronde, souple et soyeuse ne manquant néanmoins pas de vivacité.

En finale, la minéralité, si caractéristique de l'appellation Sainte-Victoire porte ce vin sur une belle longueur.

un très beau vin de gastronomie.

A BOIRE: Un vin très fin et délicat à boire sur 2 ans.

ACCORDS METS ET VIN : Tartare de daurade, risotto aux noix de Saint-Jacques, Loup grillé...

TEMPERATURE DE SERVICE

11à12°

TEMPERATURE DE SERVICE : 10 à 12°.