



LES VILAINES ROSE 2020



Le vin des filles que les garçons adorent !

AOP Coteaux d'Aix en Provence

Mis en bouteille par la SAS PEY BLANC. Gabriel Giusiano, vigneron à Aix en Provence.

Vin issu de raisins cultivés en agriculture raisonnée, préservation du terroir, amendement organique.



Assemblage : 60% de Grenache, 25% de Syrah et 15% de Cinsault

Vinification : Stabulation préfermentaire à froid. Vinification par cépage, assemblage après dégustation. Elevage en cuve inox.

Terroir : Argilo calcaire. Vignes de 30 ans de moyenne d'âge. Culture raisonnée.

Dégustation: *Lors de l'assemblage, la délicatesse du grenache nous a immédiatement séduites avec sa palette d'arômes délicats et subtils ».*

En bouche, le palais se tapisse d'un délicieux velours, puis, c'est une secousse de fraîcheur ... une surprise venue de ces jeunes grenaches.

« A la finale, la longueur en bouche nous a définitivement conquises par sa persistance et l'évocation d'une terre de caractère ».

Idéal : Bien frais, entre amis pour des moments de partage et d'amitié. De l'apéritif au repas, avec des grillades, salades, spécialités méditerranéennes et tous types d'association « world food ».



Vin issu de l'agriculture raisonnée qui se limite à des techniques prophylactiques (travaux manuels ou mécanisés). L'amendement qui vient nourrir la vigne est organique. Si nécessaire, et seulement si nécessaire, en accord avec les principes environnementaux, des interventions phytosanitaires peuvent être décidées mais l'objectif est de préserver l'intégrité du terroir travaillée par la même famille depuis 3 générations.

8°C – 10°C

ROSÉ LES VILAINES
12,5°C



75cl



150cl



300 cl

Contact: commercial
Emmanuelle Vigne
emmanuelle@les-vilaines.com
Tel: +33 6 16 24 87 70

Contact: commercial
Géraldine Fridrici
geraldine@les-vilaines.com
Tel: +33 6 81 40 98 11