



La Moure - 2025

AOP CÔTES DE PROVENCE
Notre-Dame des Anges



Cépages

Grenache, Mourvèdre, Cinsault
12% vol.

Viticulture

Notre vignoble est certifié Haute Valeur Environnementale. Nous travaillons pour une viticulture durable dans le respect de l'environnement et de la biodiversité.

Dégustation

Robe lumineuse rose pâle.
Le nez a une jolie complexité de fruits jaunes (prune, poire) et d'épices (coriandre).
La bouche est ample, généreuse et longue, ce qui en fait un vrai rosé de gastronomie.

Accords mets et vins

Sushis, Tartare de Saint-Jacques aux fruits exotiques, Caviar d'aubergines, Tarte aux abricots.

Terroir

Sols pierreux, limono-argilo-sableux qui apportent beaucoup de minéralité et de fraîcheur à ce vin.

Vinification

Récoltes et vinifications parcellaires afin d'avoir une palette aromatique riche pour nos assemblages.
Fermentation à basses températures. Elevage sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille.

Garde

1 à 2 ans pour rester sur sa fraîcheur, à boire dans sa jeunesse.
Servir à 9°C.
Disponible en 75 cl et 150 cl

