

COTEAUX D'AIX

ROSE

AOP Coteaux d'Aix en Provence



Millésime

2021

Sol

Calcaire.

Densité de plantation

3.500 pieds/ha.

Cépages

60 % Grenache
25 % Cinsault
15 % Vermentino

Rendement

40 hl/ha.

Elaboration

Première presse vinifiée à basse température.
Elevage long sur des lies fines en cuve inox.

Degré

12.5 % vol.

Température de dégustation

10-12 °C.

Potentiel de garde

2 ans.

Notes de dégustation

Dominé par des arômes de fruits à peau blanche et d'agrumes, ce Coteaux d'Aix est un vin frais, équilibré et friand.

Accords mets et vins

Poissons marinés – Grillades – Sushis et Sashimis



DOMAINE DE VALDITION Route d'Eygalières – 13660 Orgon – Tél. 04 90 73 08 12
www.valdition.com // valdition@valdition.com

PRODUCTEUR DE VINS ET D'HUILES D'OLIVE EN PROVENCE EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

