

CUVÉE DU BÂTONNIER ROSÉ

IGP Alpilles



Millésime

2025

Sol

Argilo-calcaire marneux ou crayeux, graves.

Densité de plantation

4.000 pieds/ha.

Cépages

85 % Vieux Grenache noir

8 % Macabeu

7 % Pinot Gris

Rendement

40 hl/ha.

Elaboration

Vendanges de nuit pour préserver la fraîcheur. Uniquement jus de goutte. Très longue fermentation à basse température afin de préserver les arômes. Elevage sur lies fines en cuve inox.

Degré

12.5 % vol.

Température de dégustation

10-12 °C.

Potentiel de garde

2 ans.

Notes de dégustation

Cette cuvée prestige mêle délicatement des arômes de fleurs blanches, de pêche de vigne et de frangipane. Elle se caractérise par une bouche ample et gourmande.

Accords mets et vins

Apéritif – Sushis – Poissons grillés – Langoustes – Soupe de poisson (Bouillabaisse Marseillaise) – Anneau au grill

INGREDIENTS NUTRITION



E (100ml) = 329 kJ / 79 kcal



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

