



## **AOP COTES DE PROVENCE — 2023**

### **Terroir et Rendements**

Éboulis argilo-calcaire, caillouteux. Expositions nord-ouest, ouest. Altitude 380m, rendements généreux de 53hl/ha.

### **Cépages**

Grenache Noir, Syrah, Cinsault, Carignan, Mourvèdre, Clairette, Rolle

### **Vendange et vinification**

Vendanges de nuit à la main entre le 28 août et le 26 septembre. La saison fut marquée par un printemps et un été très secs.

Notre altitude et notre exposition nord / nord-ouest permettent de garder une belle fraîcheur. Ainsi, les différents cépages ont atteint une maturité homogène et nous avons toujours un bel équilibre entre le PH, l'acidité totale et l'alcool.

Ce vin a été produit par pressurage direct, éraflé. Certains cépages ont pris le temps d'une macération à froid d'avant la presse. Débourage à froid et fermentation naturelle entre 18 et 20°C.

Travail gravitaire en cave autant que possible.

La vendange de nuit nous a permis de travailler des macérations plus fraîches et donc de garder l'aromatique et la texture du Corail tout en ayant une couleur plus pâle.

### **Élevage & Production**

Cuves inox et béton. Production d'environ 90000 bouteilles, existe en magnum.

### **Dégustation**

Robe brillante, abricot clair, nez agrumes finement épicé et fruits à chair blanche, un peu citronné, floral. Bouche bien tendue, fruits blancs, agrumes, belle finale... un rosé de toute occasion et un bon compagnon de table !