



Cuvée OLIVIER

AOP COTES DE PROVENCE
LA LONDE

ROSE 2025

CEPAGES :

50% GRENACHE /
30% CINSAULT / 20% MOURVEDRE

VINIFICATION :

Vendange est intégralement égrappée.
Baies ramassées et vinifiées par
cépages.
Macération pelliculaire courte et
fermentation de 3 semaines à 1 mois.
Elevage en cuve sur lies fines pendant 5
mois et assemblage par dégustation.

DEGUSTATION :

Le nez joue sur la finesse, pêche blanche
et floral. En bouche de la rondeur et belle
équilibre sur l'acidité et salinité.

METS & VIN :

Se sert frais à l'apéritif, cuisine
asiatique, petits farcis, pavé de saumon
grillé aux agrumes...

