

PETITE BRAVADE Rosé

TORPEZ
À SAINT-TROPEZ
DEPUIS 1908

AOP CÔTES DE PROVENCE - MILLÉSIME 2019

DE LA COUPE AUX LÈVRES

Une cuvée plaisir, facile d'accès comme TORPEZ, convivial et rassembleur.

CÉPAGES

Grenache 56%, Syrah 19%, Cinsault 18%, Tibouren 7%

TERROIR

Sol Argilo sableux sur des gneiss plus ou moins dégradés.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Belle robe rose pâle avec des reflets saumonés. Au nez se révèlent des arômes de fruits rouges et d'agrumes – orange. La bouche est gourmande, sur le fruit et la rondeur avec une belle fraîcheur aromatique.

SINGULARITÉ

«Le rosé du village lumière, à déguster en terrasse ou sous les platanes comme sur la place légendaire au cœur du village, la place des Lices».

ÉLABORATION - VINIFICATION

Les raisins ne sont cueillis que lorsqu'ils atteignent le bon degré de maturité fin août. Ils sont refroidis à une température de 5 à 8 ° C dès réception. Le moût est protégé par de basses températures et une couverture d'azote gazeux une fois le pressurage doux terminé. Après le soutirage du moût, une fermentation alcoolique à température contrôlée a lieu pendant 3 à 4 semaines sur lies avec bâtonnage régulier.

SERVICE – ACCORDS METS ET VINS

Servi entre 8° et 12° sur tomates farcies à l'aïoli, sardines au pistou, pain bagnat, soupe au pistou, galette de socca au beaufort.

