

# ULTIMUM Rosé

AOP CÔTES DE PROVENCE - MILLÉSIME 2015

  
**TORPEZ**  
 À SAINT-TROPEZ  
 DEPUIS 1908

## DE LA COUPE AUX LÈVRES

Des fragrances insolites et complexes, une matière sculptée, massive et détonante.

## CÉPAGES

Grenache 40%, Mourvèdre 25%, Tibouren 15%, Syrah 5%

## TERROIR

Quelques jardins de vignes dans un magnifique écrin paysager, avec des sols très anciens, argilo-sableux, peu épais qui obligent les racines à s'enfoncer profondément dans la roche gneiss et granite.

## COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Belle robe rose abricot avec des reflets saumonés Au nez se révèlent des arômes d'évolution surprenants, d'épices et d'arômes, cannelle, gingembre, avec des notes confites, miellées, confiturées, des effluves de vieux meuble, de vieux cognac. La bouche est suave, avec des arômes de tabac blond, de vieil alcool et une finale généreuse. Grand Vin de découverte à dispenser sur demande pour les plus curieux avec des mets "sur mesure".

## SINGULARITÉ

Le summum des vins TORPEZ, des vins de haute expression, une production confidentielle.

## ÉLABORATION - VINIFICATION

L'élaboration de cette cuvée repose sur une sélection des meilleurs jus, vinifiés séparément l'Ultimum bénéficie d'un élevage sur lies et d'un vieillissement prolongé en tonneaux et foudre de chêne.

## SERVICE – ACCORDS METS ET VINS

Servi de 12 à 14°C, ce vin accompagne agréablement les charcuteries fumées, jambon, des poissons en sauce, caviar, des petits gibiers.

