



JOLIES FILLES

CÔTES DE PROVENCE

Paul Aegerter, a imaginé cette bouteille en s'inspirant des beaux siphons que l'on peut retrouver en pâtisserie et il a ajouté une étiquette chic et élégante. Nous sommes fiers de vous présenter cette création qui honorera vos tables estivales.

AOC Côtes de Provence

Un flacon unique pour notre rosé

JOLIES FILLES PRESTIGE



Assemblage de 55% Grenache, 35% Cinsault et 10% Syrah.

Le vignoble est bercé par la rosée et la brise marine d'été qui préservent fraîcheur et acidité.

Ce rosé provient d'un assemblage minutieux des raisins venant des vignes situées vers Brignole et Cuers.



Les raisins sont vendangés uniquement manuellement. Puis triés à la parcelle, ils arrivent en grappes entières. Ils sont ensuite légèrement foulés et lentement pressurés, ce qui nous permet d'obtenir un jus peu coloré. Afin de préserver la fraîcheur de ce vin, les températures sont contrôlées. Et c'est pourquoi, la fermentation alcoolique se déroule en cuve inox thermo-régulée.

De même que la fermentation malolactique qui permet d'aboutir à un rosé de Provence fin et structuré.



Une robe rose pâle brillante et à reflets. Le nez est délicat floral et fruité. Une dualité entre la fraîcheur apportée par les fleurs blanches et la sucrosité provenant d'un panier de fruits rouges.

En bouche, ce rosé est moelleux, un velouté très tendre, sur le palais, l'acidité vient réveiller l'arrière bouche.



Ces Jolies Filles Prestige accompagneront parfaitement une lotte rôtie ou une salade de homard à la mangue.

Ces saveurs inouïes révéleront vos apéritifs aux milles saveurs provençales et et vos déjeuner.



A consommer de préférence entre 8°et 10°c.



Notre rosé Jolies filles s'associera à vos instants de vie et de partage.