Eau de Provence, Cotes de Provence



EAU DE PROVENCE fait déjà des vagues sur la scène internationale en tant qu'offre de vin au verre dans des restaurants et des clubs de plage dynamiques du monde entier. L'Eau de Provence apportant une touche d'élégance et de raffinement de jour comme de nuit dans des environnements sociaux animés. À chaque gorgée, vous ne buvez pas seulement du vin, vous adhérez à une histoire de marque convaincante qui célèbre à la fois la tradition et la modernité.

Origine: Autour de Brignoles, au cœur de la Provence, les meilleurs vignobles reposent sur des sols argilo-calcaires bien drainés, riches en minéraux. Ce terroir, associé à un ensoleillement généreux et des brises marines rafraîchissantes, favorise une maturation lente et équilibrée des raisins. Le Grenache y développe des arômes de fruits rouges intenses, tandis que le Cinsault gagne en finesse et en fraîcheur, donnant des rosés élégants et harmonieux.

Encépagement: Grenache: 50%, cinsault: 40%, syrah: 5%, vermentino: 5%

Vinification: La vinification d'un rosé en Provence allie savoir-faire traditionnel et techniques modernes. La récolte des raisins, effectuée à la main tôt le matin ou tard le soir, permet de préserver leur fraîcheur et leur acidité naturelle. Les grappes sont ensuite délicatement pressées à l'aide de pressoirs pneumatiques pour obtenir un jus clair et léger, caractéristique des rosés de Provence. La fermentation se déroule à basse température en cuves inox afin de conserver les arômes fruités et la vivacité du vin. Une courte macération est réalisée pour obtenir une teinte délicate sans altérer la fraîcheur. Après fermentation, les vins sont assemblés pour atteindre un équilibre harmonieux. L'élevage, bref et en cuves inox, conserve la fraîcheur avant une mise en bouteille sous conditions contrôlées, garantissant un rosé élégant, vif et aromatique.

Dégustation: Il s'ouvre sur des notes d'écorces d'agrumes et un bouquet estival tropical. En bouche, les notes de cœur révèlent des fruits à noyaux, des pêches de vigne fraîches mêlées à des abricots mûrs et juteux, avec une subtile évocation de la mer. La dégustation s'achève sur des notes de fond où la brise marine rencontre le pin sauvage, réchauffé par des touches délicates d'herbes et d'épices provençales, avec une pointe de cannelle. Fermant les yeux on entend les cigales.

Potentiel de garde: 2 ans

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Il accompagne à merveille fruits de mer et plats méditerranéens, tout en étant le vin idéal pour l'apéritif ou les soirées élégantes du monde de la nuit.