

**Côtes de Provence Rosé Château La Tour Saint Honoré 75 cl 2021 La Londe les Maures A.Bio Végan**

En bouche, l'attaque est riche, marquée par le grenache et quelques notes de fruits blancs, de guimauve, finale fraîche et vivante sur les agrumes.



**Référence :** 460121

**Prix :** 10.95 €

**Prix dégressifs :**

prix par 6 bouteilles

6+

9.75 €

**Descriptif :**

**Côtes de Provence Rosé La Tour Saint Honoré 75 cl 2021**

**La Londe les Maures A.BIO Végan**

Le domaine est situé au sud du Massif des Maures, s'étend sur une trentaine d'hectares exposé plein sud . Le vignoble est implanté sur plusieurs sites géographiques de la commune de la Londe, les borrels sur un sol schisteux, Les Maures et le Haut Pansard, colluvion de schiste et d'argile, et sur les Trois puits colluvion de schiste. Cette cuvée est élaborée à partir de parcelles sélectionnées hors du domaine et suivi de la taille à la vendange.

**notes de dégustation :**

Le nez présente un caractère iodé et fumé assez marqué, cédant la place à l'amande, la fraise fraîche et de jolies notes de mandarine et d'agrumes confit.

En bouche, l'attaque est riche, marquée par le grenache et quelques notes de fruits blancs, de guimauve, finale fraîche et vivante sur les agrumes.

cépages : Grenache, Cinsault, Tibouren, mourvèdre. La vendange est intégralement égrappée. Les baies sont ramassées et vinifiées par cépages. Macération pelliculaire courte. La fermentation est effectuée sur trois semaines à un mois, puis cinq mois d'élevage en cuve sur lie fine. Assemblage par dégustation.

accords : Apéritif, sur poissons grillés, petits farcis, agneau au curri, couscous au poulet, aux légumes, risotto aux asperges, plats épicés à base de safran, samoussa, pizza méditerranéenne.

T°S: 8-10°C

G: 2024

[Lien vers la fiche du produit](#)