



Avec sa silhouette fine et élégante, notre rosé JOLIES FILLES a dû refaire sa garde-robe !
Nous vous présentons une bouteille avec une nouvelle étiquette chic et distingué.
C'est un vin plaisant qui charmera vos palais ! Une vraie gourmandise...

Les Jolies Filles Classique

IGP Méditerranée

FRUITE-FINESSE-FRAICHEUR



Assemblage de 55% Grenache, 35% Cinsault et 10% Syrah
Le vignoble est bercé par la rosé 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 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 et brillante. Nez sur des fruits jaunes (pêche, abricot) et sur des fruits de la passion. Bouche avec une finale sur des écorces d'agrumes. Ce vin a un profil rond et gourmand.



Les Jolies Filles aiment des mets sophistiqués comme une salade de homard et un carpaccio de loup. Parfait avec une ratatouille froide acidulée sur tartine de pain grillé et des éclats de chèvre frais et basilic.



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

Vos apéritifs et barbecues n'existeront plus sans les Jolies.

