

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.

JOLIES FILLES PRESTIGE

AOC Côtes de Provence



«Un vin toute en élégance, de par sa bouteille tout d'abord. Finesse et équilibre offrent une bouche délicate avec une finale gourmande.»
Fabrice Sommier, Meilleur Ouvrier de France 2007.



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 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.



Belle robe délicate avec reflets or, brillante, limpide, éclatante. Joli nez de fruits blancs avec une touche de fruits jaunes (pêche, melon), une pointe d'épices et de noyau.
Attaque gourmande, avec des fruits frais, la bouche est tendue avec une belle fraîcheur. La finale joue la palette aromatique avec une pointe de zeste de pamplemousse rose.



Ces Jolies Filles Prestige accompagneront parfaitement un rouget confit au fenouil et mayonnaise ailée, une tranche de gigot confit servi froid avec une ratatouille, un fromage de chèvre demi sec ou un tiramisu aux fraises, sorbet de fruits.



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



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