



# Au bord de l'aube

Avec mon nez raffiné, je séduirai tous les amateurs d'arômes d'agrumes et de petits fruits des bois. En bouche, c'est l'explosion de saveurs. Ma palette aromatique, très expressive, est sublimée par ma fraîcheur !

## Mon appellation

AOP Côtes de Provence

## Mon millésime

2022

## Mes cépages

Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre

## Mon lieu de naissance

Je suis née sur le terroir unique de la vallée de la Sauvebonne, en bordure de la forêt des Maures, à Hyères. Mes vignes s'épanouissent sur un vignoble exceptionnel de 20 ha sur des sols argilo-calcaires.

## Mon petit plus

Je suis issue de l'agriculture biologique !

## Ma conception

Vendanges de nuit mécanique, stabulation à froid 6 jours, débouillage statique à froid, levurage, vinification à basse température en cuves inox avec ceinture de froid thermorégulée.

## Mon taux de sucre

0,5 g/L

## Mon degré d'alcool

12,5%



Frais	Fruité	Sucré	Longueur en bouche
●●●●	●●●●	●●○○	●●●●

## Mes accords parfaits

Je suis délicieuse avec une salade de poulpes ou des poissons de roches grillés.