



## Au bord de l'aube

Avec mon nez raffiné, je séduirai tous les amateurs d'arômes d'agrumes et de pêche de vigne. En bouche, les saveurs s'expriment avec fraîcheur et souplesse pour une finale délicatement acidulée !

### Mon appellation

AOP Côtes de Provence

### Mon millésime

2024

### Mes cépages

78% Grenache, 13% Syrah, 9% Cinsault

### Mon lieu de naissance

Je suis née sur le terroir exceptionnel du premier cru provençal, la Montagne Sainte-Victoire. Mes vignes s'épanouissent en coteaux, caressées par les doux rayons du soleil et la fraîcheur de l'altitude.

### Mon petit plus

Une pastille rose apparaît sur ma contre-étiquette lorsque je suis à température de dégustation idéale !

### Ma conception

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

### Mon taux de sucre

< 2 g/L

### Mon degré d'alcool

12,5%



Frais	: Fruité	: Sucré	: Longueur en bouche
●●●●	: ●●●●	: ●●●●	: ●●●●

### Mon accord parfait

Je suis délicieuse avec un tartare de bar au citron et petits légumes croquants