



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

2025

Mes cépages

70% Grenache, 20% Syrah, 10% Cinsault

Mon lieu de naissance

Mes vignes se situent à Flassan-sur-Issole, au cœur du Var. Ce terroir provençal bénéficie d'un climat méditerranéen sec et lumineux, tempéré par des hivers plus frais. Leurs sols argilo-calcaire apportent fraîcheur, équilibre et finesse.

Mon petit plus

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

Ma conception

Vendangés de nuit pour préserver toute leur fraîcheur, mes raisins sont travaillés à froid et vinifiés à basse température en cuves inox thermorégulées, afin de laisser s'exprimer avec justesse la pureté du fruit.

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