



LA GRANDE CUVÉE

AOP Côtes de Provence La Londe

ROSÉ 2025

PREMIUM

La Grande Cuvée est notre rosé haut de gamme. Élaboré avec le plus grand soin à partir de nos plus vieilles vignes de Mourvèdre et de Grenache, il accompagne à merveille les plats cuisinés. Riche en arômes complexes, équilibré et précis, ce vin est un rosé gourmand et complexe, avec une longue finale en bouche.

Robe : Pâle aux reflets roses saumonés soutenus

Nez : Pur et élégant aux notes fumées et iodées

Arômes : Notes minérales corsées et épices douces

Accords mets et vins : Pâtes aux crustacés, viandes blanches, cuisine asiatique, plats méditerranéens, poissons



Gyozas aux légumes



Raviolis au canard confit



Linguines aux palourdes



Mourvèdre (50%),
Grenache (50%)



80 ans
Sol mica-schistes



3 to 4 ans



12 °C



Macération pelliculaire à froid
dans des cuves en acier
inoxydable, température
contrôlée pendant la
fermentation alcoolique autour
de 18 °C.



Travail du sol permanent, ni
désherbants ni insecticides,
certifié Vin Biologique par
ECOCERT.



75 cl

