



# Côtes de Provence

**SITUATION :** L'appellation Côtes de Provence est produite sur une grande partie du Vignoble de Provence, principalement sur les départements du Var et des bouches du Rhône.

**VIGNOBLE ET TERROIR :** Les cépages qui rentrent dans cette cuvée sont cultivés tous trois sur un plateau triangulaire aux sols bruns calcaires.

**CÉPAGES :** Grenache (50%) Cinsault (45%) Syrah (5%)

**ELABORATION :** Les raisins sont récoltés au petit matin, égrappés et pressés dès leur arrivée aux chais. Le jus est alors encuvé et vinifié comme un blanc entre 16 et 18°C. La seconde fermentation est bloquée afin de préserver le maximum de fraîcheur. Le vin est mis en bouteille et commercialisé au printemps.

## DÉGUSTATION :

Un nez complexe de mandarine, Kumquat et pamplemousse rose, relevé de subtiles notes citronnées. La bouche présente rondeur et fraîcheur jusqu'à la finale aux notes de pamplemousse rose.

## SERVICE ET ACCORDS :

À servir frais (12°C), mais pas frappé pour préserver sa rondeur et la complexité de son bouquet. Il sera parfait sur une terrine de poisson, une charcuterie de pays, et se mariera aussi très bien avec la cuisine asiatique de par ses accents d'agrumes subtils.

## Carte d'identité des cépages

**Grenache noir :** originaire d'Espagne, le Grenache est le cépage emblématique de la Vallée du Rhône sud. Il supporte très bien la sécheresse et donne des jus très sucrés. Il est généralement assemblé et contribue à la puissance et au volume des vins du sud de la Vallée du Rhône.

**Syrah :** souvent palissée car peu résistante au mistral, ce cépage produit des vins très colorés d'une belle couleur violacée, aux arômes intenses de fruits et d'épices selon les appellations. Il s'associe très bien au Grenache, apportant fraîcheur, fruité et tanins dans les assemblages.

**Cinsault :** vieux cépage, il présente de grosses baies juteuses et fruitées, idéales pour l'élaboration des vins rosés. Il intervient principalement dans les assemblages de Côtes du Rhône, Côte de Provence et Tavel. Il donne des rosés d'une grande élégance.



Retrouvez- nous sur  
notre site internet  
[www.lavau.fr](http://www.lavau.fr)

