



DOMAINE DU BOURRIAN

AOP COTES DE PROVENCE

ROSÉ 2018

Terroir :	Sableux, avec un peu d'argiles
Cépage :	Rolle
Rendement :	30 hl/ha
Vendanges :	Manuelles en caissettes de 30kg. Tri à la vigne et en cave sur table de tri.
Vinification :	Macération de quelques heures puis pressurage doux. Fermentation à basse température afin de préserver tous les arômes. Léger collage, puis clarification par sédimentation naturelle.
Dégustation :	Belle robe pêche claire, avec de jolis reflets argentés. Le premier nez est plein de gourmandise, avec des arômes de petits fruits rouges : framboise, et une délicate note de pêche blanche. Quant à la bouche, ce rosé est suave, avec une jolie salinité. Agréable finale sur des notes de friandises.
Potentiel de garde :	A consommer dès aujourd'hui et pendant encore 1 an.
Accords mets/vin :	Tian de légumes à la provençale. Carpaccio de saumon.



2360 Route du Bourrian, 83580 Gassin, France

bourrian.fr

info@bourrian.fr

