

DOMAINE DE LA FOUQUETTE ROSE cuvée "Rosée d'Aurore"



APPELLATION :

CÔTES DE PROVENCE

CEPAGES (Millésime 2013) :

Grenache: 38% - Cinsault: 28% - Syrah :22% - Mourvèdre :8% - Rolle :4%

TERROIR :

Argilo-schisteux acide

MODE DE CULTURE :

Taille courte
Vendanges en vert en début d'été
pour limiter la production

VINIFICATION :

Rendement : 40 HL/hectare
Pressurage direct (pneumatique)
Maîtrise des températures (16°C-18°C)

DEGUSTATION :

Robe :
Nez :
Bouche :

Claire couleur Litchi, limpide
Nez fruité et intense
Attaque fraîche évoluant sur
d'agréables arômes complexes de mandarine
et de fruits des bois.

GARDE :

Sa fraîcheur et sa jeunesse sont ses atouts
(1-2 ans)

ACCORDS METS & VINS :

Rosé typique qui accompagnera salades
gourmandes, grillades, cuisine
Méditerranéenne (légumes farcis, ratatouille
Provençale, rougets à la rouille...).

RECENTES RECOMPENSES : Médaille d'OR Paris 2013, médaille d'or Saint-Tropez 2009. Médaille de bronze Paris 2011. Médaille d'or Saint-Tropez 2011. Médaille d'argent concours des vignerons indépendants 2011.