

# DOMAINE DE LA FOUQUETTE ROSE Cuvée « Pierres de Moulin »



**APPELLATION :**

CÔTES DE PROVENCE

**CEPAGES (Millésime 2013) :**

Syrah : 18% - Mourvèdre : 19% - Grenache : 63%

**TERROIR :**

Argilo-schisteux acide

**MODE DE CULTURE :**

Taille courte  
Vendanges en vert en pour limiter la production

**VINIFICATION :**

Rendement : 40 HL/hectare  
Pressurage direct (pneumatique). Sélection des jus de goutte. Macération préfermentaire pour développer les arômes d'agrumes  
Maîtrise des températures (16°C-18°C)

**DEGUSTATION :**

Robe :

Rose pêche, clair

Nez :

Nez fin de fruits exotiques (mangue, passion) et d'agrumes (pamplemousse rose)

Bouche :

Attaque fraîche. Evolution et finale équilibrée avec d'agréables arômes de fraises des bois

**GARDE :**

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

**ACCORDS METS & VINS :**

Bouillabaisse de volailles, salade d'avocats aux crabes et pamplemousse, Carpaccio de Saint-Jacques, tapenade, anchoïade. Il apportera également une note de fraîcheur à un apéritif vigneron.

**RECENTES RECOMPENSES :** Médaille d'or Paris 2014 Médaille d'argent Paris 2008, 2009, 2010 et 2011. Médaille d'or Macon 2009. 2 étoiles guide Hachette 2010. 2<sup>ème</sup> au magazine « les meilleurs rosés du monde » 2010. 3 étoiles Hachette 2012. Médaille d'argent concours des vins de Provence de Saint-Tropez 2012. Médaille d'or Paris 2013. Coup de cœur Hachette 2014.