

## Côtes de Provence Domaine de SOUVIOU ROSE 2006

### **Climat et terroir :**

Le Domaine de Souviou est situé dans cette petite enclave oh ! combien convoitée, courant de Sanary au Beausset en passant par St.Cyr. Les caractéristiques climatiques sont :

- un très bel ensoleillement tempéré par les brises marines,
- un terroir argilo-calcaire que retiennent de belles restanques donnant beaucoup de charme au Domaine.

### **Encépagement :**

Cinsault	15 %
Grenache	45 %
Mourvèdre	40 %

### **Vinification :**

Les raisins mûrs sont vendangés et triés à la main, la vinification par pressurage direct 80% et 20% par saignée sera suivie d'un débouillage à froid et d'une fermentation à basse température 18/20 degrés. L'élevage sera poursuivi en cuve inox avant que le vin nous révèle sa belle robe rosée.

### **Dégustation :**

Robe rose orangée et brillante. Le nez est complexe et expressif avec des notes combinées de fleurs, pêches blanches et épices . En bouche il est souple, rond et frais. Ce vin harmonieux d'une belle présence et longueur en bouche, sera le roi de vos apéritifs, compagnon idéal des salades d'été rehaussées d'olives, des jambons crus et cuits mais aussi des terrines de poulet relevées à l'estragon. Servi frais mais pas trop, 12 degrés environ, il gardera fraîcheur et souplesse.

### **Degrés :** 13 °

Médaille d'argent à Mâcon en 2007