



# CUVÉE DES LICES

## AOP Côtes de Provence Rosado 2020



A partir del siglo II A.C. , los Romanos se instalan en las tierras colonizadas cuatro siglos antes por los Foceos, quienes habían fundado Massalia, Marsella. Desarrollan la cultura de la viña y organizan la Provincia Romana: la Provenza.

El terreno de la apelación Côtes de Provence tiene una geología compleja. Dos grandes conjuntos geológicos coexisten en las Côtes de Provence : uno calcáreo, al norte y al oeste, y el otro cristalino al sur y al este. Toda la zona oeste y norte de las Côtes de Provence está constituida de una alternancia de colinas y de barras calcáreas esculpidas por la erosión. Más al este, frente al mar, afloran los macizos cristalinos de las Maures y del Estérel. Este conjunto cristalino está formado parcialmente de rocas de origen eruptivo.

Este vino es el fruto de una producción rigurosa de algunos de nuestros mejores viñaderos asociados, cuyas mezcla y crianza son realizadas por nuestros equipos con el constante afán de mostrar lo mejor de la apelación.

- **Varietades** : 60% Garnacha, 35% Cinsault y 5% Syrah.
- **Tipo de suelo** : diversidad de terrenos entre macizo cristalino y relieves calcáreos.
- **Alcohol** : 12,5 % vol.
- **Certificación** : vino biológico (certificación AB).
- **Azúcares residuales** : < 3 gramos / litro.
- **Vinificación y elaboración** : recolectadas en el frescor de la noche con el punto de equilibrio azúcar/ácido, las uvas realizan un prensado directo en frío con suavidad. Sigue una fermentación de jugos de gota a baja temperatura para una conservación óptima de los aromas
- **Notas de cata** : vestido rosa límpido y brillante. Aroma con fragancias de flores blancas (madreselva) y de frutas con carozo (durazno). Rico, potente y fresco en boca, con persistencia aromática remarcable. Su estructura sedosa le confiere una bella persistencia.
- **Temperatura ideal de servicio** : 8°C - 10°C.