



MANON

AOP Côtes de Provence Rosado 2020

Creada en el siglo pasado, la marca MANON se caracteriza por su origen claramente francés y, más concretamente mediterráneo. Durante la revolución francesa (a finales del siglo XIII), Manon es concretamente el nombre de una mujer revolucionaria muy famosa que luchó por la libertad. MANON se declina hoy en día bajo dos denominaciones especialmente emblemáticas del sureste de Francia: Côtes de Provence rosado y Moscatel de Beaufort de Venise (vino dulce natural).

Con el fin de garantizar una calidad óptima, MANON Côtes de Provence rosado resulta de una selección de las mejores parcelas de la denominación. Bajo la batuta de nuestro enólogo Pierre Vieillescazes, nuestros equipos realizaron el ensamblado y la crianza de esta cosecha preocupándose constantemente por ilustrar lo mejor del nombre.

Las uvas específicamente seleccionadas para la elaboración de este vino se recogen con el frescor de la noche en el punto de equilibrio que consideramos ideal entre azúcar y ácido. A continuación son prensadas directamente en frío y muy suavemente. Sólo los primeros mostos se seleccionan al salir de la prensa para conservar colores claros y lípidos. A continuación son limpiadas en frío y fermentados a baja temperatura en cuba inox y hormigón para conservar aromas con sabor a fruta. Una crianza sobre lías después de fermentación, añadiendo algunos "bâtonnages", aporta a este vino mayor densidad y complejidad.

- **Variedades** : 60% Garnacha, 30% Cinsault et 10% Syrah.
- **Tipo de suelo** : diversidad de tierras entre macizo cristalino y relieves calizos.
- **Alcohol** : 13% vol.
- **Azúcares residuales** : < 3 gramos / litro.
- **Notas de cata** : Aspecto rosado límpido y brillante. En nariz tiene aromas de flores blancas (madreselva) y frutas con hueso (melocotón). Boca rica, potente y fresca con notable persistencia aromática. Su estructura sedosa le confiere una hermosa persistencia.
- **Temperatura ideal de servicio** : 8°C - 10°C.