



Cuvée

Camille

Appellation

AOP Côtes-de-Provence

Couleur

Rosé

Millesime

2016

Encépagement

Syrah 10%,

Cinsault 80%,

Grenache 10%.

Température de dégustation : 12

Vinification

Vendange manuelle.

Vinification en cépage séparé.

Macération pelliculaire sur les trois cépages.

Débourbage à froid.

Fermentation avec ses levures indigènes, sous contrôle des températures.

Type de vin

Degré alcoolique : 12,5°

Robe rose pâle.

aromes de petits fruits rouges (groseille, fraises des bois).

Acidulé, fin et léger.

Accords mets/vin

Tapenade, ratatouille, salade niçoise, viandes blanches, poissons, plats exotiques, desserts, glaces.