



Prix : 15 €

EQUINOXE rosé 2025

AOP Les Baux de Provence

Dégustation :

Une jolie robe pêche clair aux reflets nacrés. Un nez expressif et aromatique aux notes délicates de pêche de vigne et de pamplemousse. Après une entrée en bouche franche, ce vin se distingue par une belle amplitude et une intense sensation de fraîcheur. Une finale longue et gourmande qui donne envie de savourer une gorgée supplémentaire.

Accords mets et vin :

Frais et fruité il accompagnerait très bien une buratta crémeuse et tomates cœur de bœuf, émulsion d'huile d'olive au basilic ou des petits farcis à la provençale. Servir à 14 degrés.

Viticulture et Vinification :

Cultivée en gobelet sur un sol argilo-calcaire. Vendange manuelle de nuit. Après égrappage et foulage le raisin est pressuré par son propre poids. Ce jus de goutte est débourbé uniquement au froid. Fermentation avec levures indigènes.

Age moyen des vignes : 35 ans

Dates de vendanges : 18 août au 25 septembre

Encépagement : 65 % Grenache Noir, 34 % Cinsault, 1 % Counoise

Rendement : 15 hl/ha

Degrés : 13 % Vol

Production : 11'988 bouteilles, 558 magnums, 40 jéroboams

Ingrédients : Raisins, sulfites.

Mis en bouteilles sous atmosphère protectrice

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 ml :

Energie 328 kJ / 79 kcal. Graisses 0 g, dont acides gras saturés 0 g. Glucides 0.7 g, dont sucres 0 g. Protéines 0 g. Sel 0 g.