



CUVÉE SAINT PIERRE ROSE

Localités : région du Luberon

Nature du sol : sols d'éboulis, de pierrailles, sableux, galets d'argile rouge.

Cépage : grenache, Cinsault, Syrah.

Vendanges : mécaniques.

Vinification : à basse température, thermo régulée partie par saignée, partie par courte macération.

Élevage : en cuve.



Histoire

Le Vin de Table rosé « Cuvée Saint Pierre » provient de terroirs situés dans le Lubéron. L'implantation de la vigne dans cette région remonte à l'antiquité. Le vignoble court à flanc de coteaux sur les versants sud et nord du Massif du Luberon. C'est la partie sud des Côtes du Rhône méridionales.



Terroir

Les sols sont très divers : sols caillouteux, d'éboulis, de pierrailles, sableux ou conglomérats de plateaux formés de galets d'argile rouge.



Vin

- Robe : saumon clair.

- Nez : fruité aux arômes de groseilles.

-Bouche : vin tendre, souple et léger.



Accord mets et vin

Le Vin de Table rosé « Cuvée Saint Pierre » est à boire dès à présent. Il se marie parfaitement avec les entrées, les grillades, les salades et les viandes blanches.

A servir de préférence à une température proche de 12 - 14°C.