

# PEY BLANC PLURIEL ROSÉ

AOP COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE



## ASSEMBLAGE

Syrah  
Grenache

## VINIFICATION

Stabulation préfermentaire à froid. Vinification par cépage, assemblage après dégustation. Elevage en cuve inox.

## TERROIR

Argilo-Calcaire, vignes de 30 ans de moyenne d'âge, culture raisonnée.

## DÉGUSTATION

Robe charnue, structure tout en finesse, complexité. Arômes de fruits roses, de pomelos, et d'agrumes.

## IDÉAL

Rosé de gastronomie, élégant et frais, parfait pour un apéritif dinatoire. Se marie joliment avec petites grillades, salades de saison, brochettes de la mer, tian provençal.



8°C-10°C



75 cl



150 cl