

vins de  
provence  
*Coup de Cœur*

# OPALE

## Sélection Parcellaire



Mise propriété

DISCTINCTION MÉDAILLE D'OR PARIS

Origine : AOP Coteaux d'Aix en Provence France.

Millésime : 2022 /23.

Cépage(s) : Grenache 50%, Syrah 25% et Cinsault 25%.

Alcool : 12,5 %.

Format : 75 cl ou 150 cl Magnum.

### PRÉSENTATION

Sur les hauteurs des plateaux argilo calcaires au nord-est d'Aix en Provence, à Lambesc qu'est implanté ce joli domaine. .

Ici, au cœur de la Provence Verte, vignes et oliviers se côtoient sur pentes et coteaux allant de 250 m à 450 m d'altitude.

Cette situation géographique surélevée d'arrière pays occidental apporte une typicité particulière et fraîche aux vins qui y sont produits, d'autant plus que le domaine conduit son vignoble en **agriculture certifiée HVE**, c'est-à-dire en respectant tout les aspects de l'écosystème à savoir la faune et la flore

### NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : Une robe rose très pâle, aux reflets saumoné.

Nez : Agréablement complexe , le nez possède une grande intensité aromatique où se mêlent des notes exotiques de papaye et d'ananas

Bouche : Ronde et fraîche ,avec des nuances légèrement citronnées.  
La longueur et la puissance confèrent à ce vin un bel équilibre .

### Coup de cœur :

Un vrai rosé gastronomique, à l'apéro et ou en accompagnement avec des viandes finement cuisinées.



PROwines



+ 32 495 82 06 82 - E-mail [info@prowines.be](mailto:info@prowines.be) [www.prowines.be](http://www.prowines.be)