



## Domaine la Beyssannette

VIN ROSÉ - AOP CÔTES DE PROVENCE



### CÉPAGES

Grenache - 60% ; Syrah- 30% ; Cabernet Sauvignon - 10%

### DÉGUSTATION

DOMAINE LA BEYSSANNETTE est un vin à la robe pâle aux reflets roses et argent. Le nez est très expressif et élégant, avec des arômes de fraise et de pêche et des nuances d'agrumes. La bouche est souple, structurée par la minéralité accompagnée d'une pointe de vivacité rafraîchissante, avec une complexité aromatique en phase avec le nez. Ce vin sec et aromatique développe des notes florales sur une bonne longueur en finale.

### ALLIANCE METS – VIN

Le vin rosé DOMAINE LA BEYSSANNETTE s'appréciera à l'apéritif. Il accompagne bien le poisson et la cuisine méditerranéenne. Servi à une température de 10° à 12°C.

### CONDITIONNEMENT

En bouteille bordelaise séduction  
Palette de 100 cartons de 6 btlés  
Gencod bouteille : 3334861003397

### PRÉSENTATION ET ÉLABORATION DU VIN

Les rosés DOMAINE LA BEYSSANNETTE sont issus d'un domaine d'environ 12ha situé à Pourrières dans le Var, proche de la Sainte Victoire. Le sol est argilo-calcaire avec des Grès. La propriété, tout comme l'organisation du travail, sont gérés depuis 1920 par 5 générations de la même famille. Les vins DOMAINE LA BEYSSANNETTE font partie des vins AOP Côtes de Provence. Leur aire géographique comprend 85 communes des départements du Var, des Bouches-du-Rhône et des Alpes-Maritimes, et s'étend sur environ 20 000 hectares. La vinification est moderne et se fait sous contrôle permanent des températures. Les vins sont élaborés selon un cahier des charges établi par la société « LES VINS BREBAN », qui a l'exclusivité de la distribution des vins du domaine.