



## L'OPALE DE LA PRESQU'ÎLE

### VIN ROSÉ APPELLATION CÔTES DE PROVENCE



#### CÉPAGES

Grenache - 50% ; Cinsault - 30% ; Carignan - 20%

#### DÉGUSTATION

L'OPALE DE LA PRESQU'ÎLE est un vin frais, agréable et plaisant avec une bonne longueur. Robe rose pâle aux reflets gris. Nez délicieusement fin aux notes de fleurs de printemps. En bouche, on note toujours les fleurs, ainsi que des arômes de citron.

#### ALLIANCE METS – VIN

Le vin rosé L'OPALE DE LA PRESQU'ÎLE accompagne bien la charcuterie, les poissons grillés, les viandes blanches et les salades. On l'appréciera aussi en apéritif. Servi à une température de 8° à 10°C.

#### CONDITIONNEMENT

En bouteille « bordelaise »  
Palette de 100 cartons de 6 btles  
Gencod bouteille : 3347600003206

#### PRÉSENTATION ET ÉLABORATION DU VIN

Les vins rosés L'OPALE DE LA PRESQU'ÎLE font partie des vins AOP Côtes de Provence, l'appellation provençale la plus étendue. Son 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. Le vignoble, qui est implanté dans un terroir calcaire et pauvre en argile, contient de nombreux fragments de tuf de porosité élevée et de faible densité qui permet au sol de se réchauffer rapidement dès les premiers rayons du soleil. Les raisins atteignent ainsi une bonne maturité avec un équilibre en sucre et en acidité optimum. La vinification des vins rosés L'OPALE DE LA PRESQU'ÎLE est un mélange de tradition et de modernité. L'égrappage, le foulage et la macération à froid des raisins sont suivis d'une saignée des moûts que l'on fait fermenter sous température contrôlée 18 - 20°C pour extraire le maximum d'arômes.