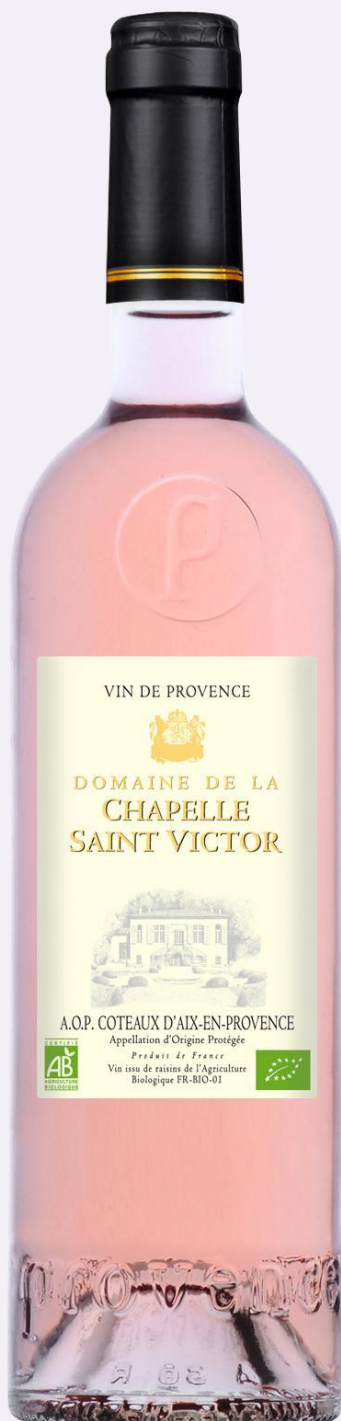




## DOMAINE DE LA CHAPELLE SAINT VICTOR



**VIN ROSÉ - AOP COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE**  
VIN ISSU DE RAISINS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



### CÉPAGES

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

### DÉGUSTATION

Teinte rose claire aux nuances violettes, nez fin et complexe. Un vin fruité et vif qui reste rond avec une certaine suavité.

### ALLIANCE METS - VIN

Le vin rosé DOMAINE DE LA CHAPELLE SAINT VICTOR AOP Coteaux d'Aix-en-Provence convient particulièrement bien à l'apéritif ou sur des salades et des gratins de légumes. Servi à une température de 8° à 10°C.

### CONDITIONNEMENT

En bouteille Bordelaise Provence séduction  
Palette de 100 cartons de 6 btlés  
Gencod bouteille : 3334861003045

### PRÉSENTATION ET ELABORATION DU VIN

Le vin rosé DOMAINE DE LA CHAPELLE SAINT VICTOR AOP Coteaux d'Aix-en-Provence est le fruit de l'assemblage du Grenache et du Cinsault, rehaussé d'une pointe de Syrah. Ce vin est issu du domaine Costes à Lambesc, qui appartient à la famille Lefèvre depuis plus de 10 ans. Le domaine est situé sur le versant sud de la chaîne des Costes à Lambesc. Il est constitué de 20ha de vignes en AOP Coteaux d'Aix en Provence et de 2ha d'oliviers. Le sol limoneux sableux, idéal pour la culture de la vigne, recouvre des trésors archéologiques. Des campagnes de fouilles ont mis en évidence une occupation romaine. Plus tard, le site et les terres environnantes ont été cédés à l'abbaye de Saint Victor à Marseille, lui donnant son nom actuel. Les raisins du domaine subissent après égrappage une macération à froid. Les moûts obtenus par saignée sont ensuite débourbés, puis vinifiés à une température de 16°C. Le vin rosé DOMAINE DE LA CHAPELLE SAINT VICTOR AOP Coteaux d'Aix-en-Provence s'exprime parfaitement dans l'année qui suit la récolte.