



Les HAUTS PLATEAUX

VIN ROSÉ IGP ALPES DE HAUTE PROVENCE



CÉPAGES

Syrah - 40% ; Grenache - 40% ; Cinsault - 20%

DÉGUSTATION

Robe saumon, belle intensité de groseille au nez. Vins souples.

ALLIANCE METS - VIN

LES HAUTS PLATEAUX, vin rosé IGP Alpes de Haute Provence, se déguste à l'apéritif avec des quiches, pissaladières et crudités. Servi à une température de 8° à 10°C.

CONDITIONNEMENT

En bouteille Bordelaise évolution
Palette de 100 cartons de 6 btles
Gencod bouteille: 3334861001591

PRÉSENTATION ET ELABORATION DU VIN

Le vin rosé LES HAUTS PLATEAUX IGP Alpes de Haute Provence est un assemblage des cépages traditionnels de la région tels que Grenache et Cinsault complété par la Syrah. La Syrah donne au vin rosé LES HAUTS PLATEAUX sa structure, sa couleur et sa saveur aux arômes de petits fruits rouges, avec un parfum caractéristique de violette. Les vignes de cette cave sont plantées majoritairement sur des coteaux plus ou moins secs en pleine Provence lumineuse de Jean Giono. La viticulture est très respectueuse de l'environnement et la cave a su moderniser son chai de vinification pour que ses vins, notamment les rosés, soient très actuels et plaisants. La production viticole des Alpes de Haute Provence s'étend principalement sur les rives droites de la Durance et du Verdon. Au même titre que les autres vins IGP de la région, les vins rosés LES HAUTS PLATEAUX répondent à un cahier des charges précis. Ils sont tout d'abord issus d'une parcelle située sur le département des Alpes de Haute Provence, et la production respecte un rendement maximal de 90 hectolitres par hectare.