



MAÎTRES VIGNERONS  
DE LA PRESQU'ÎLE  
DE SAINT-TROPEZ

AOP CÔTES DE PROVENCE

# GABY

## CÔTES DE PROVENCE

Un rosé de plaisir issu du terroir du Triangle d'or.

### VIGNOBLE ET TERROIR

Vignoble situé dans le triangle d'or (Cuers, Puget Ville et Pierrefeu), reconnu comme étant un des meilleurs terroirs pour l'élaboration des Côtes de Provence.

Sols très caillouteux matrice argilo-sableuse rouge permettant d'obtenir des raisins à maturité parfaite tout en préservant un bel équilibre.

Les raisins sont issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement. Le climat méditerranéen balayé par le Mistral n'engendre pas de forte pression phytosanitaire, permettant ainsi de limiter les traitements.

### VINIFICATIONS

Les vendanges se font exclusivement de nuit entre 4h et 9h pour préserver le potentiel aromatique des raisins. Les parcelles sont contrôlées une fois par semaine pour ramasser à parfaite maturité.

Le pressurage direct des raisins à l'abri de l'oxygène est suivi d'une fermentation à basses températures et d'un élevage sur lies fines pour conférer gras et complexité.

Ce sont les Maîtres Vignerons de Saint-Tropez qui procèdent aux derniers traitements de stabilisation du vin avant sa mise en bouteille. Cette dernière étape se fait dans des conditions optimales avec un équipement technique de dernière génération permettant de préserver la qualité des vins.

### CÉPAGES

**Rosé** Grenache, Cinsault, syrah

### COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

#### Rosé

Un véritable vin de plaisir aux notes de pêche et d'orange confite.

Une bouche fraîche, fruitée et résolument gourmande.

### ACCORDS METS ET VINS

■ Cuisine asiatique, à l'apéritif avec des tempuras de légumes



DISPONIBLE EN 75CL