



LES COMPLICES  
DES  
CALANQUES

# LE GRAND AIR

## 2021

IGP Méditerranée BIO



### CÉPAGES

Caladoc 60% - Cinsault 30% - Cabernet-Franc 10%

### TERROIR

Vignoble situé en Provence, à 30 km au Nord-Ouest d'Aix-en-Provence, à une altitude moyenne de 200 m. Les sols sont constitués de roches riches en argile. Au-dessus de celles-ci, une terre composée de calcaire, d'argile et d'éléments fins se fait remarquer ; on y trouve des sols de cailloux et limons naturellement fertiles.

### TYPE DE VINIFICATION

Traditionnelle avec gestion des températures.

### DÉGUSTATION

Le Grand Air est un rosé à la robe rose pâle et lumineuse.

Le nez dévoile des arômes de fruits blancs du verger, rehaussé de subtiles touches de petits fruits rouges.

La bouche est délicate et fraîche avec des notes florales et fruitées. Cette cuvée, subtile association de délicatesse et de gourmandise, reflète bien son terroir ensoleillé.

La finale est extrêmement rafraîchissante.

### GARDE

Un vin très fin et délicat à boire sur 2 ans.

### ACCORDS METS ET VIN

Apéritif, risotto aux noix de Saint-Jacques, loup grillé, tartare de saumon à l'aneth...

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

10 à 12°.