



LES COMPLICES
DES
CALANQUES

PINK JUNGLE

2022

Coteaux d'Aix-en-Provence AOP



CÉPAGES

Grenache 60% - Syrah 20% - Cabernet-Sauvignon 20%

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

Un vin rosé couleur pétale de rose pâle.

Le nez est très fin et il est dominé par les fruits rouges (fraise, framboise) et quelques notes d'agrumes comme l'orange sanguine.

La bouche est fruitée et fraîche avec une belle persistance en finale sur des notes qui rappellent les arômes du nez.

Fin et élégant, tout en ne manquant pas de gourmandise, ce joli vin sera à apprécier dès l'apéritif.

GARDE

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

ACCORDS METS ET VIN

Apéritif, gambas ou filets de rougets au fenouil, tartare de daurade thaï, grillades...

TEMPÉRATURE DE SERVICE

10 à 12°.