



LES COMPLICES
DES
CALANQUES

GRAIN DE SOLEIL

2022

Coteaux d'Aix-en-Provence AOP



CÉPAGES

75% Grenache - 15% Cabernet-Sauvignon - 10% Syrah

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

La robe est d'une belle couleur rose pâle, brillante, évoquant beaucoup de fraîcheur.

Au nez, ce sont les fruits rouges et blancs qui dominent (framboise, pêche, poire, fraise).

Une pointe d'agrumes vient rehausser le tout, apportant un côté tonique.

La bouche est fine, gourmande, bien équilibrée, sur des saveurs de fruits frais et juteux. Belle finale fraîche et désaltérante.

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°.