

Colette

TUBE DE L'ÉTÉ

Côtes-de-Provence

Appellation d'Origine Protégée

Colette est une grande dame de Provence qui a su faire les bons choix aux grandes heures de l'Histoire.

La Belle Collection a sélectionné et élevé ce Côtes-de-Provence avec le prestigieux Château de Saint-Martin (l'un des 18 crus classés de Provence) pour que sa fraîcheur et son authenticité restent dans nos mémoires et nos palais.



MILLÉSIME
2016

TERROIR

Vallée intérieure de l'Argens. Pétales schisteux rouges en argiles fines, limons et calcaires vermiculés.

TYPE DE CULTURE

Vignes palissées ou en gobelets
Rendements limités 50 hl appr.

CÉPAGE

Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan

VINIFICATION

Rosé de presse
Macération pelliculaire à froid
(3 heures) 13 à 15°C

DÉGUSTATION

Service 8 à 10°C.

ROBE

Très belle robe rose limpide aux reflets melon

AU NEZ

Joli nez intense, mêlant fruits rouges et notes de bonbon Anglais.

EN BOUCHE

L'attaque est vive ronde et harmonieuse. Viennent ensuite des arômes de fraises écrasées et de bananes. Une belle longueur en fin de bouche.

CARACTÈRE

Fraîcheur, authenticité, délicatesse, plaisir, élégance mais aussi impertinence et refus des conventions.

ALLIANCES

Salades, sushis, viandes blanches.



labelcollection.fr

