

Mas Porquetière

Stéphane **CUER**
Vigneron

Fiche Technique



AOC CÔTES DE PROVENCE - ROSÉ 2010

ENCEPAGEMENT

- 60% grenache - 10% carignon - 10% rolle
- 8% mourvèdre - 7% cinsault - 5% syrah

MÉTHODE CULTURALE ET TYPE DE SOL

Culture biologique sur sol argilo-siliceux

DÉGUSTATION

Vin rosé pale, avec des reflets orangés brillants, grosses expressions de vinosité.

nez très complexe sur des notes de petits fruits rouges, puis évolution sur des notes de fruits frais.

Attaque en bouche puissante (fruits frais, mandarine, ...), évolution très marquée avec un équilibre sur une pointe de fraîcheur. Fin de bouche puissante avec une rétro-olfaction sur des notes florales très longues.

VINIFICATION

Macération pelliculaire à froid avant pressurage et stabulation pré-fermentaire à froid avant fermentation. Fermentation alcoolique à basse température, élevage sur lies fines de 5 mois.

Un vin rosé puissant avec un équilibre très important sur la vinosité. Un rosé de plaisir, mais également un rosé de garde.

ACCORDS METS ET VINS

Bouillabaisse, cuisines exotiques, poissons très gouteux, et surtout pour son plaisir avec ce que l'on veut...

Route de l'EAALAT
83340 Le Cannet des Maures
Tel/Fax 04 94 73 04 67
Port 06 10 02 41 49
mail : stephanecuer@gmail.com



Certifié ECOCERT F-32600