



MAÎTRES VIGNERONS
DE LA PRESQU'ÎLE
DE SAINT-TROPEZ

AOP CÔTES DE PROVENCE

ELIXIR

CÔTES DE PROVENCE

L'esprit "Elixir"

Elixir célèbre le vin rosé et l'art de vivre en Provence par excellence : Elaboré pour correspondre parfaitement aux attentes des consommateurs en matière de rosé de Provence et leur procurer un moment de plaisir unique : gourmand, frais et fruité !

Son originalité tient en sa bouteille inédite et son habillage haut de gamme reprenant certains codes de la parfumerie

Les Maîtres Vignerons signent ici un vin d'un style actuel, léger, frais et fruité, alliant la technicité de vinification du rosé à un packaging contemporain.

VIGNOBLE ET TERROIR

Les parcelles sélectionnées pour élaborer cette cuvée ont été conçues pour produire des vins à potentiel qualitatif : choix des plants, orientation, mode de conduite... Les rendements sont limités et ainsi les raisins obtenus sont sains et concentrés.

Le climat méditerranéen chaud favorise la maturation des raisins et leur bon état sanitaire, tout en conservant de la fraîcheur grâce à l'effet de la mer, qui atténue les températures élevées estivales.

L'expression élégante, fruitée et généreuse des meilleurs terroirs de la région.

VINIFICATIONS

Les raisins sont récoltés manuellement à maturité parfaite, afin d'exprimer le potentiel optimal du cépage. Un tri méticuleux de la vendange est effectué à la cueillette et à la réception des raisins. Le travail du raisin se déroule sous gaz neutre afin de minimiser les risques d'oxydation des moûts.

Les raisins sont égrappés, refroidis à 8°C et envoyés directement dans le pressoir. Une attention toute particulière est apportée au pressurage de façon à ne conserver que les premiers jus les plus qualitatifs.

Les jus sont ensuite débourbés plus ou moins selon le profil aromatique souhaité. La fermentation s'effectue à basse température. Le vin est ensuite élevé sur lies fines en cuves inox.

Ce sont les Maîtres Vignerons de Saint-Tropez qui procèdent aux derniers traitements de stabilisation du vin avant sa mise en bouteille. Cette dernière étape se fait dans des conditions optimales avec un équipement technique de dernière génération permettant de préserver la qualité des vins.

CÉPAGES

Rosé Grenache, Cinsault

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Rosé

Paré d'une robe d'un rose très pâle, ce vin développe un nez intense de fruits exotiques (pamplemousse, litchi, mangue) ou les fleurs blanches viennent apporter de la complexité.

La bouche est structurée, longue et ample, avec des saveurs d'agrumes. La finale est rafraîchissante.

ACCORDS METS ET VINS

■ Servir à 10°C en apéritif ou avec des crustacés et des mets subtilement épicés

DISPONIBLE EN 75CL & 150CL (ROSÉ)

