

Cuvée Marie Christine

Vignoble | Provence AOP | Côtes de Provence, Cru Classé Typicité | *Élégant & racé* Fournisseur | *Château de l'Aumérade – Domaine Fabre*



TERROIR Terroir de Pierrefeu du Var avec des sous sols argilo-calcaires

CÉPAGE Grenache, Syrah, Cinsault

VINIFICATION Macération pelliculaire à froid, pressurage direct, 10 jours de fermentation alcoolique

DÉGUSTATION

VIN CLASSIQUE

Couleur | *Robe de couleur rose poudré.*

Nez | *Nez fin et délicat sur le fruit*

Bouche | *Bouche à l'attaque marquée par des arômes de pêche de vigne et de brugnion. Très belle richesse aromatique, longueur et finesse.*

ACCORDS METS Cuisine japonaise, chinoise, poissons en sauce, crus & sushis, poissons à chair rose

SERVICE IDÉALE



CARTE DES VINS

Un cru classé rond et fruité aux notes de pêche et d'abricot.

