



MAÎTRES VIGNERONS
DE LA PRESQU'ÎLE
DE SAINT-TROPEZ

AOP CÔTES DE PROVENCE

MYRIADE

PRESTIGE

Élaboré à partir de vins rosé AOP Côtes de Provence en méthode CHARMAT.

VIGNOBLE ET TERROIR

Vignoble situé dans le triangle d'or (Cuers, Puget Ville et Pierrefeu), reconnu comme étant un des meilleurs terroirs pour l'élaboration des Côtes de Provence.

Sol très caillouteux à matrice argilo-sableuse rouge permettant d'obtenir des raisins à maturité parfaite tout en préservant un bel équilibre.

Les raisins sont issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement.

Le climat méditerranéen balayé par le mistral n'engendre pas de forte pression phytosanitaire permettant ainsi de limiter les traitements.

CÉPAGES

Rosé Cinsault, Grenache, Syrah

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Rosé

La robe est rose poudrée, claire et brillante, parsemée de fines bulles persistantes qui remontent délicatement dans le verre.

Au nez, des arômes de fruits frais se dévoilent, dominés par des notes d'ananas et de fruits exotiques.

En bouche, la texture est vive et légère, portée par une effervescence fine et élégante. Les arômes de fruits frais se confirment, accompagnés d'une légère pointe d'agrumes qui apporte fraîcheur et vivacité. La finale est rafraîchissante et persistante, laissant une agréable sensation en bouche.

ACCORDS METS ET VINS

Myriade Prestige sera parfait en apéritif, mais pourra également accompagner des plats légers tels que des salades estivales, des fruits de mer ou encore vos soirées festives.

DISPONIBLE EN 75CL (ROSÉ)

