



MAÎTRES VIGNERONS  
DE LA PRESQU'ÎLE  
DE SAINT-TROPEZ

AOP CÔTES DE PROVENCE

# EDEN SAUVAGE

**EDEN SAUVAGE est un Côtes de Provence BIO, porteur d'une démarche authentique et en parfaite harmonie avec la nature**

## 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.

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

Issu de méthodes de culture traditionnelles qui n'épuisent pas la terre, par l'absence de traitement agressifs pour obtenir des raisins les plus sains possibles, **EDEN SAUVAGE** s'inscrit dans un développement durable et prometteur.

## VINIFICATIONS

Les vendanges se font exclusivement de nuit entre 4h et 9h pour préserver le potentiel aromatique des raisins. Les parcelles sont contrôlées une fois par semaine pour ramasser à parfaite maturité.

Le pressurage direct des raisins à l'abri de l'oxygène est suivi d'une fermentation à basses températures et d'un élevage sur lies fines pour conférer gras et complexité.

Ce sont les Maîtres Vignerons de Saint-Tropez qui procèdent à la 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** Cinsault, Grenache, Carignan, Mourvèdre, Syrah, Rolle

**Blanc** Rolle, Ugni

## COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

### Rosé

Robe pomelos, rose très pâle.

Nez très fin, frais, gourmand sur des notes de fruits à noyaux et d'agrumes.

La bouche est fine, ronde et équilibrée. La finale est salivante.

### Blanc

Robe brillante aux reflets verts, un nez frais marqué par des notes d'agrumes, une bouche friande, vive et équilibrée.

## ACCORDS METS ET VINS

■ **Idéal à l'apéritif ou pour accompagner des salades composées**

■ **Apéritif, fromage de chèvre frais, oursinade**



DISPONIBLE EN 75CL