



## MAÎTRES VIGNERONS DE LA PRESQU'ÎLE DE SAINT-TROPEZ

Un rosé issu d'une sélection parcellaire, gourmand et frais, facile à boire pour procurer un moment de plaisir.

### VIGNOBLE ET TERROIR

Les Maîtres Vignerons, forts de leur expérience, sélectionnent minutieusement leurs IGP Méditerranée pour que les profils de vins soient conformes aux attentes des consommateurs : Frais, fruités et faciles à boire.

Afin d'obtenir la meilleure qualité de vins, les Maîtres Vignerons ont développé des relations étroites avec des caves partenaires.

La Petite Note Bleue résulte de la sélection de vins de qualité pour un plaisir immédiat.

### VINIFICATIONS

Une sélection parcellaire se fait au vignoble avec une notation sur un cahier des charges de chaque parcelle ; Les raisins sont récoltés à maturité parfaite, afin d'exprimer le potentiel optimal du cépage.

Les raisins sont égrappés, refroidis à 8°C et envoyés dans le pressoir. Une attention toute particulière est apportée au pressurage de façon à ne conserver que les premiers jus les plus qualitatifs. Puis s'en suivent les étapes de débouillage et de fermentation avec maîtrise parfaite des températures tout au long de la vinification.

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, Rolle

### COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

#### Rosé

Le nez révèle des arômes gourmands de petits fruits rouges.

Ce vin possède une belle fraîcheur en bouche avec une finale agréable et acidulée.

### ACCORDS METS ET VINS

À découvrir à 10-12 °C à l'apéritif, sur des salades méditerranéennes, des mets asiatiques et des plats épicés et savoureux tel qu'un curry thaï

DISPONIBLE EN 75CL (ROSÉ)

la petite  
NOTE BLEUE

