

ripaille

Bruno Lafon



CÔTES-DE-PROVENCE 2018

Appellation : AOP Côtes-de-Provence

Vignoble : Provence

Terroir : sols argilo calcaires

Viticulture : raisonnée

Millésime : 2018

Cépages : Cinsault (50%), Grenache (30%), Syrah (20)

Quand on achète du vin pour l'été, un rosé bien frais est un choix naturel. Quoi de mieux après une longue et chaude journée ? Le soleil entre à la première gorgée, il convient à tout type de repas et trouve sa place entre les vins rouges et blancs. Ce qui caractérise un bon rosé sec, est son aspect minéral lié à une acidité vive et rafraîchissante.

C'est un assemblage impressionnant, où se mêlent des notes de fraises mûres, rhubarbe et agrumes ainsi que qu'un caractère plein et rond. Les fruits rouges sont équilibrés par la vivacité qui lui permettront de vieillir pendant plusieurs mois. Ripaille Provence possède une grande intensité ainsi qu'une forte minéralité et salinité. Il est riche, juteux et structuré.

Vendanges du lever du soleil jusqu'à midi. Egrappage et léger foulage à basse température pour éviter l'oxydation. Les jus de goutte et jus de presse sont transférés dans des cuves en inox où commence la fermentation, pendant laquelle les températures sont strictement contrôlées.

L'équivalent le plus proche de ce style de vin sont des vins secs et vifs comme le Pinot Grigio qui se marient aux mêmes styles de mets : salades légères (niçoise) plats de pâtes et de riz, plats de poisson cru (tartare de saumon ou œufs de poisson), poisson grillé ou fromages de chèvre. Parfait pour les temps chauds....

T° de service: ±10°C / ±50°F.

NOS VINS DU SUD
467, Avenue de la Gare
34480 Magalas, France.

www.nosvinsdusud.com
contact@nosvinsdusud.com
T: +33 437 360 171 | F: +33 467 362 368

