



Symbiose, AOC Côtes de Provence, Rosé 75cl, 2022

AOC Côtes de Provence, Provence, France

Elan de notre coopération, puissance de notre terroir vivant, culture en biodynamie : ce vin est né de la symbiose des forces humaines, terrestres et cosmiques, pour offrir son harmonie à tous vos moments de partage.

TERROIR

Vin issu de raisins biodynamiques provenant du village de Correns, dans le Var, qui est 100% bio depuis 25 ans.

Toutes les terres y sont cultivées en agriculture biologique. Tout y est fait pour protéger l'environnement : le travail des sols se fait sans pesticide, insecticide ou désherbant.

Les rendements sont limités et respectent scrupuleusement le cahier des charges des vins biologiques.

Au-delà du bio, la préservation de l'environnement est une préocupation des vignerons de Correns et une étude récente montre que la biodiversité est cinq fois plus riche à Correns que dans les villages voisins.

VINIFICATION

Sélection parcellaire. Vendange égrappée, foulée.

Pressurage pneumatique doux. Débourbage de 48 heures à 8°C.

Elevage: 6 mois sur lies fines en cuve.

CERTIFICATIONS

VIN ISSU DE RAISINS BIODYNAMIQUES

RESPONSABLE TECHNIQUE DU VIGNOBLE

Stephan Reining

MAITRE DE CHAI

Catherine Huguenin

CÉPAGES

Cinsault, Grenache noir

DÉGUSTATION

Harmonieux et subtil

Une belle robe lumineuse d'un rose pâle avec des nuances melon. Le nez est fin, élégant à dominante de fleurs blanches et de notes citronnées. La bouche est douce et soyeuse. L'ensemble est harmonieux avec une belle complexité aromatique.



Type de bouteille								Code article		Barcode bouteille	Barcode Carton
Bourgogne Estandon							750	60400		3269210256721	3269210107252
Palette Europe	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)
EPAL	6	570	5	19	1.35	8.20	799	29.6	8.72	26x18x30	120x80x168





1/2



Symbiose, AOC Côtes de Provence, Rosé 75cl, 2022

AOC Côtes de Provence, Provence, France

SERVICE

A déguster entre 6 et 8°C

ACCORDS GOURMANDS

Carpaccio de Saumon, Brochettes de queues de Langoustines.

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

PRESSE & RÉCOMPENSES



Argent

""Selon la date de mise en bouteille et celle de réception des médailles, nos produits portent ou non les signes associés à ces récompenses.""

Challenge Millésime Bio Argent 2022

Type de bouteille								Code article		Barcode bouteille	Barcode Carton
Bourgogne Estandon							750	60400		3269210256721	3269210107252
Palette Europe	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)
EPAL	6	570	5	19	1.35	8.20	799	29.6	8.72	26x18x30	120x80x168





2/2