



AMPHORIA ROSÉ 2023

AOP CÔTES DE PROVENCE

La Cuvée Amphoria Rosé se distingue par une puissance, une complexité et une persistance aromatique rares. Issue des cépages Mourvèdre et Grenache, elle est vinifiée en amphore et révèle une minéralité et une fraîcheur uniques. Ce rosé de gastronomie, élégant et atypique, peut se déguster en repas ou se garder.

CÉPAGES

Mourvèdre, Grenache - AOP Côtes de Provence

VINIFICATION

Vendanges de nuit à basse température, sélection des jus de goutte, macération pelliculaire à froid pendant 12h puis pressurage direct. Vinification et élevage en amphore de grey.

NOTES DE DÉGUSTATION

ROBE : Belle robe rose délicatement saumonée aux nuances de litchi.

NEZ : Élégant, profond et très complexe. Notes d'agrumes (pamplemousse, kumquat, écorces d'oranges), de brugnion, de pêche de vigne et de fleurs séchées.

BOUCHE : Une tendre fraîcheur souligne le gras et la rondeur et donne une impression de gourmandise intense. La finale est longue et persistante sur des notes d'agrumes. C'est un vin riche et ample qui reste élégant et équilibré.

HARMONIE METS ET VINS

Les produits de la mer s'accorderont à merveille avec ce rosé de gastronomie. Appréciez le sur des couteaux à la persillade, avec des oursins ou des toasts de poutargue. Osez l'alliance avec les fromages persillés comme le Roquefort ou la fourme d'Ambert.

Température de consommation : 8 à 10°C

Garde : 3 à 5 ans

Éléments techniques

1,5 L Amphore en argile, numérotée, fabriquée entièrement à la main par un artisan potier du Var. Conditionné dans un coffret carton.