



Villa J. Augusta

Coteaux d'Aix en Provence

La Roseraie

En référence à la Via romaine « Julia Augusta » qui entre en France par Vintimille et s'arrête à Arles pour rejoindre la via Domitienne et aux villas « rustica », devenues des lieux de villégiatures, symbole d'un art de vivre autour de la Méditerranée, ces villas rythment la vie du sud.

C'est au milieu de ces paysages Provençaux que sont produits nos vins et particulièrement ce rosé tout en souplesse et fruité. Sa belle facture accompagnera la cuisine estivale aux goûts et aux arômes sudistes.



Sols variés, composés de calcaire granitique et de schiste.



25% Cinsault, 25% Grenache, 20% Syrah, 20% Mourvèdre, 10% Counoise.

Age moyen : 25 ans

Rendement : 40 hl/ha.



Issu pour 80% de pressurage direct et pour le reste d'une saignée de Grenache. Macération à froid en cuve inox puis fermentation alcoolique à 20° c maximum. Pas de fermentation malolactique. Elevage sur lies pendant 6 mois.



Robe saumon très pâle.

Arômes de groseilles, de pêche de vigne et de prunes.

La bouche est extrêmement aromatique et fraîche, révélant une persistance remarquable sur des notes de pamplemousse et de litchi.



A consommer dès maintenant.

Température idéale : 12°c

Accords : Sushis - Saumon mariné et salade de fenouil - Tian de légumes d'été aux olives noires.



Production : 20.000 bt

Bouteille : 75 cl

Colisage : 6 bt ou 12 bt