

## REFLETS D'ARGENS ROSÉ 2020

Un style audacieux, issu de cépages noirs et blancs, pour un vin de garde.



13,5%



75cl



Service 10°C



Élevage barrique



### QUALITÉS SENSORIELLES

#### Bouquet



#### Palais

Intensité  
*Puissance aromatique*



Complexité  
*Richesse aromatique*



Équilibre  
*Harmonie des saveurs*



Caractère  
*Intensité des saveurs*



Longueur  
*Persistance aromatique*



### VIGNE & VIN

#### Terroir

Argilo-calcaire - Agriculture Biologique - AOP Côtes de Provence

#### Cépages

35% Grenache - 30% Cinsault - 25% Rolle - 5% Mourvèdre

#### Vinification & élevage

Récolte des raisins à l'aube, pressurage direct en grappe entière. Fermentation alcoolique en barrique 500L. Élevage pendant 8 mois sur lies totales, mise en bouteille. Vieillissement de 6 mois est en bouteille avant la mise en vente.

#### Mets & vins

Risotto aux fruits de mer - Foie gras et confit de thym.

Fromage de chèvre cendré - Tiramisu aux fruits rouges.