

DRAGUIGNAN - VAR (83)

ROSÉ DE PROVENCE



2024



GRANDE CUVÉE

-SUBTILE & FRUITÉE -

Belle robe pâle de couleur pêche brillante.

Nez expressif de fruits murs, banane et fruit de la passion mêlés à des notes fraîches de citron vert. L'attaque en bouche est franche, puis une belle fraîcheur et une finale riche, gourmande où l'on retrouve des agrumes, mais aussi des arômes de poire et de pêche.

Vin expressif et élégant.

Se dégustera à l'apéritif, sur une viande blanche, avec un plateau de crustacés, sur une cuisine italienne.

A DEGUSTER ENTRE 11 ET 13 °C

- **Millésime :** 2024
- **Appellation :** Côtes-de-Provence - AOP
- **Titre :** 13 %
- **Assemblage :** Cinsault 72% - Syrah 21% - Grenache 4 % - et Mourvèdre 3 %

Vinification traditionnelle en cuve inox thermo-régulée à 18°C après une stabulation à froid à 7°C pour garder des arômes intacts en fin de FA. FA de 14 jours et FML bloquée. Plusieurs soutirages avant la mise en bouteille.



+33 (0)4 98 10 23 00 - contact@domainedudragon.com



www.domainedudragon.com