



ULTIMUM



Scannez et découvrez notre vidéo !

Qualité

AOP Côtes de Provence 2015 Rosé

De la coupe aux lèvres

Des fragrances insolites et complexes, une matière sculptée, massive et détonante

Terroir

Quelques jardins de vignes dans un magnifique écrin paysager, avec des sols très anciens, argilo-sableux, peu épais qui obligent les racines à s'enfoncer profondément dans la roche, gneiss et granite

Commentaires de Dégustation

Belle robe rose pâle litchi avec des reflets saumonés. Au nez se révèlent des arômes de fruits à noyau - prune, pêche - de vieil alcool blanc avec des notes torrifiées d'épices. La bouche est franche, ferme avec une belle tension, du relief avec une sensation de tanins discrets, et une fin de bouche qui se prolonge avec une douce amertume noble. Vin d'expression ultime, poussé à l'extrême par ses arômes délicats et son toucher en bouche

Trophées – Médaille

Médaille de Bronze au Concours Mondial des Vins Féminalise pour le millésime 2014



Singularité

Le summum des vins Chevalier TORPEZ, des vins de haute expression, une production confidentielle

Cépages

Grenache 40%, Mourvède 25%, Tibouren 15%, Cinsault 15%, Syrah 5%

Elaboration - Vinification

Il y a la magie des Dieux et aussi les secrets de savoir-faire précieusement gardés au fil des années et des saisons

Service - Accord Mets et Vins

Servi de 12 à 14°C, ce vin accompagne agréablement les charcuteries fumées, jambon, des poissons en sauce, des petits gibiers...

Vignobles de Saint-Tropez / Chevalier Torpez - Avenue Paul Roussel - 83990 SAINT TROPEZ - FRANCE
+33 (0)4 94 97 01 60 - contact@vignobles-saint-tropez.com
www.vignobles-saint-tropez.com