

Rose Holidays 2014

Appellation IGP Var



Propriétaire récoltant pendant 10 ans, de deux domaines viticoles dans le Var, dans le canton de Saint-Tropez, la signature éponyme, THOMAS CARTERON Vins, représente son engagement et sa démarche pour vous faire découvrir des terroirs de la Méditerranée sélectionnés pour vous, avec passion et convivialité sous différentes cuvées. ROSE HOLIDAYS® est un assemblage typique de la Côte d'Azur et plus précisément du centre du Var. En donnant naissance à ce rosé cristallin, issu d'une sélection de terroirs très expressifs : le triangle d'Or de Pierrefeu-Cuers-Puget et le fond du Golfe de Saint-Tropez : Grimaud-La Mole-Cogolin, nous avons voulu laisser parler cette Provence gorgée de soleil et bercée par les cigales.

Cépages : Grenache 60%, Cinsault 40%

Analyse: 12% alc. / vol.

Vinification : Cette cuvée, très agréable et remarquablement équilibrée, a été façonnée après une vinification soignée, à basse température, pour garder une teinte claire et des arômes francs. Fermentation thermo-régulée. Collage léger, exclusivement à base de produits minéraux. Filtration stérile à la mise en bouteille.

Dégustation: La robe est très claire, la teinte douce et légère. C'est un rosé du Var, dans toute son expression. Le nez dévoile des parfums de petits fruits rouges, puis des agrumes, des épices et un peu de réglisse en bâton. La bouche est ronde, douce, bien équilibrée. Les papilles sont flattées par des arômes de cédrats et de fraises des bois. La finale est fraîche et reposante. Ce vin de Pays est simple et très bien établi. Tout est plaisant.

Service : Avec beaucoup de soleil, salades niçoises, antipasti de copeaux de parmesan et tomates séchées, pancetta, grillades de volailles au barbecue, chipolatas et autres saucisses aux herbes. Entre 8 et 10 °C.



Code :

Prix :

Format : 750 ml

