

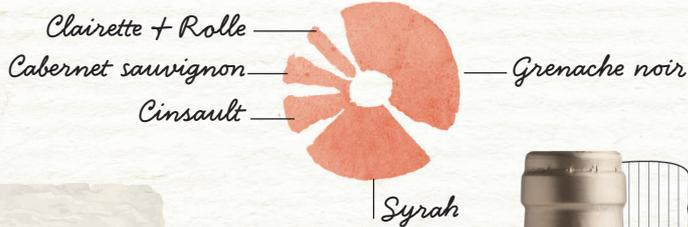
Mathilde Chapoutier

sélection

# CÔTES DE PROVENCE

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

## ORSURO



### CLIMAT ☀☀☀☀

Situées au pied des monts Sainte-Victoire et Aurélien sur la commune de Pourcieux, les parcelles bénéficient d'une multiplicité des expositions et terroirs pour la complexité des vins.

### VENDANGES

Récolte mécanique de nuit pour garder un maximum de fraîcheur.

### VINIFICATION

Macération pelliculaire à froid d'une courte durée suivie d'un pressurage direct. Durant cette phase, une protection des raisins contre l'oxygène est assurée afin de conserver les précurseurs aromatiques. Fermentation alcoolique à basse température.

### ÉLEVAGE

5 mois en cuves inox.

Le sol est argilo-calcaire.

FRAÎCHEUR	●	●	●	●	●
PUISSANCE	●	●	●	●	●
FRUITS	●	●	●	●	●

*Robe rose pâle limpide aux reflets violines.*



*L'attaque en bouche est ample et gourmande. Elle évolue sur des notes d'agrumes, de pamplemousse et de fruits à chair blanche, d'une délicate douceur soutenue par l'acidité fine et structurante.*

*Nez des arômes complexes de pêche, d'agrumes et de fruits exotiques.*

*À savourer...*

10 - 12°C

2 ans d'âge

Avec un buffet méridional, un barbecue ou un carpaccio de bœuf et copeaux de parmesan.