

APPELLATION CÔTES DE PROVENCE CONTRÔLÉE

ENKHELIS

Rosé 2025

AOP CÔTES DE PROVENCE

CÉPAGES : 90% Grenache et 10 % Rolle

TERROIR : Vignes en coteaux orientées au soleil levant vers la baie de Bormes-les-Mimosas et du Lavandou, à proximité de la mer, sur des sols schisteux riches en mica, quartz et argilo-sableux.

VINIFICATION : Vinification particulière des filtrats de bourbes en OEuf en résine de 11 hl avec micro oxygénation et batonnage tous les jours pendant 3 mois pour remettre en suspension les lies.

DÉGUSTATION : Ce rosé aux reflets saumonés vous dévoile la quintessence des parcelles du domaine. Le nez est enivrant, à la fois citronné et marqué par une pointe de goyave. La bouche, d'une suavité justement maîtrisée, porte le vin sur une complexité rare. Une pointe de silex s'échappe du verre, la nêfle mais aussi des notes de citron confit se mêlent à la salinité qui laisse place à une belle persistance.

ACCORDS GOURMANDS : servir entre 10° et 12°C, ce rosé aux reflets saumonés et à la complexité rare s'accorde parfaitement avec des mets délicats et sophistiqués. Sa fraîcheur citronnée et ses arômes de goyave en font un allié idéal pour des poissons fins tels que la lotte pochée, la sole meunière ou un turbot vapeur accompagné de légumes de saison relevés d'une touche d'agrumes. Pour un instant sucré, laissez-vous tenter par des desserts fruités et exotiques, tels que : une pavlova aux fruits de la passion, une tarte au citron confit, ou une panna cotta à la nêfle et au coulis de mangue

GARDE : 3 - 5 ans.



Livré en cartons de 6 bouteilles couchées avec intercalaire