

BARON DE MONTE-CARLO



Côtes de Provence

2020

LE BARON CHRISTIAN LOUIS DE MASSY, FILS DE LA PRINCESSE ANTOINETTE DE MONACO, LA BARONNE DE MASSY ET DU CHAMPION INTERNATIONAL DE TENNIS ALEXANDRE-ATHENASE NOGHÈS, EST À L'ORIGINE DE CETTE GAMME DE VINS. LA RÉALISATION EST FAITE À RAMATUELLE, SITUÉE SUR LA PRESQU'ÎLE DE LA CÔTE D'AZUR, MONDIALEMENT CONNUE.

APPELLATION

Côtes de Provence AOP

CÉPAGES

50% Grenache, 30% Tibouren, 20% Cinsault

TERROIR

Les vignes sont plantées sur la magnifique presqu'île sur la Côte d'Azur, près de Ramatuelle et St Tropez, mondialement renommées pour leurs plages, le cinéma et bien entendu leurs vins. Le sol est composé d'un sable alluvial, mélangé avec du micaschiste, apportant finesse, minéralité et fraîcheur. C'est également l'aire de production du cépage « Tibouren », cépage typiquement provençal et rare, introduit par les Romains il y a des siècles. Il n'en existe que quelques centaines d'hectares dans toute la France. A découvrir absolument!

RENDEMENT

47hl/ha

VINIFICATION

Après éraflage, le jus est extrait en trois phases : sans pression, en basse pression, puis, moyenne pression car à chaque phase différents types d'arômes sont extraits. Ensuite vient la vinification à basse température, séparément pour chaque jus. Ce procédé participe à la complexité de ce vin. Une méthode très élaborée et cruciale participe à sublimer chaque bouteille. Pour conserver les qualités du breuvage, la vinification se fait à basse température.

DÉGUSTATION

Ce Côtes de Provence est parfaitement équilibré, agréable en bouche avec ses notes florales et de fruits frais, un vin élégant d'une grande finesse avec une belle fraîcheur et minéralité.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

9°C

SUGGESTIONS D'ACCORD

Apéritif, tapas, salades composées, gambas flambées, poisson...

POTENTIEL DE GARDE

A boire sur sa jeunesse pour les arômes de fruits & fleurs, il se développera sur 2-3 ans.



www.barondemontecarlo.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ