



PROVENCE ORIGAMI
AOC, CÔTES DE PROVENCE

Œil :

Jolie robe rose claire lumineuse

Nez :

Expressif et profond avec une très belle persistance de notes florales et fruitées. Arômes subtils et gourmands de fruits rouges et d'agrumes

Bouche :

Franc dès l'attaque, le palais conjugue volume, gras et fruité. La bouche est ample, parfaitement équilibrée entre la matière et l'acidité et termine par une finale persistante.

Servir :

à 12 °C

Accords met/vin :

A déguster sur une pissaladière, soupe au pistou, anchoïade, aïoli, bouillabaisse mais également des poissons, grillades et salades.

Sol :

Magnifique terroir argilo-calcaire de coeur de Provence

Vinification :

Les moûts issus des baies sont stabulés à 4 à 5° C pendant 3 semaines avec les lies fines puis celles-ci sont remises en suspension quotidiennement. Après stabulation, sous tirage et filtration des lies fines, les 2 parties sont ensuite assemblées. Fermentation entre 16 à 18°C. Elevage en cuves bétons theromo-régulées.

Cépages :

54 % Grenache, 24 % Syrah, 19 % Cinsault, 3 % Rolle

Rendement :

33 HL/ha - Micro-cuvée de 15 000 bouteilles



SCEA CAPDEVIELLE & GINTER

Lieu-dit la Chapelle Lescours, Saint-Sulpice-de-Faleyrens – 33330 Saint-Emilion

SIRET : 510 020 670 00012 - RCS Libourne TVA Intracommunautaire FR2751002067000012