



CUVÉE
Paul Signac



Scannez et
découvrez
notre vidéo !

Qualité

AOP Côtes de Provence 2017 Rosé

De la coupe aux lèvres

De l'élégance avec un caractère affirmé qui exprime sa minéralité liée à la sélection parcellaire

Terroir

Sols argilo-sableux formés sur des roches anciennes cristallines, gneiss et granites plus ou moins dégradés

Commentaires de Dégustation

Belle robe rose litchi avec des reflets rose pêche. Le nez est d'une intensité complexe et accrocheuse avec des arômes de fruits exotiques - fruit de la passion, de guimauve, avec des notes végétales -bourgeon de cassis. Le tout est enrobé dans des nuances minérales et se traduit par une complexité envoûtante au fur et à mesure que le vin s'ouvre à l'aération. Vin exubérant et percutant qui tonifie avec bonheur les papilles.

Trophées – Médailles

Médaille d'Or au Concours des Courtiers Assermentés de France millésime 2016

Médaille d'Or au Prix Plaisir Bettane & Desseuve

Médaille d'Argent au Prix Plaisir Bettane & Desseuve millésime 2015



Singularité

Paul SIGNAC a été le premier peintre de la fin XIXème à s'installer à Saint-Tropez. Il fut un des leaders du mouvement néo-impressionniste. La cuvée Paul Signac dans les trois couleurs rosé, blanc, rouge, rend hommage à l'éclat singulier et exceptionnel des paysages de vignes qui entourent Saint-Tropez

Cépages

Grenache 40%, Cinsault 22%, Mourvèdre 18%, Tibouren 8%, Carignan 12%

Elaboration - Vinification

Un débouillage sévère est pratiqué sur cette cuvée pour développer l'élégance et la minéralité de ce vin. La fermentation alcoolique thermorégulée est suivie d'un élevage sur lies fines

Service - Accord Mets et Vins

Servi frais de 10 à 12°C, cette cuvée accompagne des poissons fumés, des viandes blanches, des fromages à pâte molle...

Vignobles de Saint-Tropez / Chevalier Torpez - Avenue Paul Roussel - 83990 SAINT TROPEZ - FRANCE

+33 (0)4 94 97 01 60 - contact@vignobles-saint-tropez.com

www.vignobles-saint-tropez.com