



## SYMPHONIE ROSÉ 2025

Créée en 1999, la cuvée Symphonie Rosé est le fruit d'un savoir-faire maîtrisé. Cette cuvée Cru Classé des Côtes de Provence, certifiée biologique et végan, exprime parfaitement la diversité et la richesse des terroirs la Londe et Pierrefeu.

« Ce millésime reflète toute la diversité de nos terroirs entre terre et mer. Il révèle la pureté du fruit pour un vin exprimant à la fois fraîcheur et équilibre. » Olivier Fayard

Élu Meilleur Rosé 2024 par le Beverage Testing Institute



## NOTES DE DÉGUSTATION



### A L'ŒIL

Robe rose très claire, limpide et brillante



### AU NEZ

Floral et délicat, arômes de fruits blancs et d'agrumes



### EN BOUCHE

Finement acidulée, arômes de pêche et d'écorces d'agrumes



### ACCORDS METS- VIN

Idéal à l'apéritif autour de produits de la mer, de crustacés ou de sushis pour un accord plus original



### SERVICE

Se déguste idéalement à 8°C

Vous pouvez conserver vos bouteilles couchées 12 à 24 mois à l'abri de la lumière dans un environnement sec à température et pression constantes.

## INFORMATIONS

### APPELLATION - CÔTES DE PROVENCE (AOC)

Récolte — Août 2025

Alcool — 12,5% / Vol.

Particularité — Cru Classé Côtes de Provence.

Certification — Vin Biologique - FR BIO 01. Enregistré à la Vegan Society

### TERROIR

La Londe et Pierrefeu (83)

### SOL

Schiste avec des éclats de silex pour la Londe et argil calcaire pour Pierrefeu

### CLIMAT

Littoral Méditerranéen, chaud et sec.

## VINIFICATION

### CÉPAGES

50% Grenache — 45% Cinsault — 5% Rolle

### MÉTHODE

Macération pelliculaire à froid avant pressurage. Vinification thermorégulée. Élevage en cuves sur lies fines. Collage et filtration avant mise en bouteille.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.