

Fiche Technique

Domaine Pure Provence

IGP Var "Pink Butterfly"



A l'origine de cette aventure, le Domaine de la Rose des Vents, grâce à son savoir-faire et à sa notoriété, a permis d'accompagner l'éclosion de Pure Provence. L'objectif du domaine est clair : proposer des vins de Provence de grande qualité et continuer à faire rayonner l'image des vins de Provence en France.



Le vignoble est situé sur un plateau triasique argilo-calcaire du centre Var à une altitude de 360 m au pied de 2 massifs (La Sainte Baume et La Loube) et bénéficie d'un climat méditerranéen « d'altitude ». Cette situation, où les températures modérées conjuguent leurs bienfaits à un climat ventilé, permet au vignoble d'être conduit de manière raisonnée vis-à-vis de ses parasites. L'âge moyen du vignoble est de 15 ans. La vinification des différents cépages se fait séparément, la syrah est vinifiée en pressurage direct, le grenache et le cinsault subissent une légère macération pré-fermentaire. Les jus sont ensuite débourbés, puis réalisent la fermentation alcoolique entre 17 et 18°C, la fermentation Malo lactique n'est pas faite.



Grenache, Syrah, Cinsault.

Robe : Jolie robe rose pâle.



Nez : Au nez, on distingue l'expression et fraîcheur du fruit caractéristique de cet assemblage : notes de fruits rouges très gourmands.

Dégustation : Sa bouche saline prolonge cette délicate sensation de fruits aux notes de bonbons non sucrés.



Idéal à l'apéritif, sur des salades composées ou avec des grillades.

Potentiel de garde : environ 3 ans.



Fiche Technique

Domaine Pure Provence

Coteaux Varois en Provence

“Opaline”



A l'origine de cette aventure, le Domaine de la Rose des Vents, grâce à son savoir-faire et à sa notoriété, a permis d'accompagner l'éclosion de Pure Provence. L'objectif du domaine est clair : proposer des vins de Provence de grande qualité et continuer à faire rayonner l'image des vins de Provence en France.



Le vignoble est situé sur un plateau triasique argilo-calcaire du centre Var à une altitude de 360 m au pied de 2 massifs (La Sainte Baume et La Loube) et bénéficie d'un climat méditerranéen « d'altitude ». Cette situation, où les températures modérées conjuguent leurs bienfaits à un climat ventilé, permet au vignoble d'être conduit de manière raisonnée vis-à-vis de ses parasites. L'âge moyen du vignoble est de 15 ans. La vinification des différents cépages se fait séparément, la syrah est vinifiée en pressurage direct, le grenache et le cinsault subissent une légère macération pré-fermentaire. Les jus sont ensuite débourbés, puis réalisent la fermentation alcoolique entre 17 et 18°C, la fermentation Malo lactique n'est pas faite.



Grenache, Syrah, Cinsault.

Robe : Robe marbre rose.



Nez : Le nez fin et élégant dévoile des notes d'agrumes et d'ananas.

Dégustation : La bouche est ronde, harmonieuse et saline et exprime en finale des notes de pêche et pamplemousse.



Idéal à l'apéritif, sur des salades composées ou avec des grillades.

Potentiel de garde : environ 4 ans.

