



PRAIRIE
AOC Luberon rosé



Sols : Sélection de coteaux argilo-calcaires au pied du massif du Luberon.

Cépages : Syrah 50% - Grenache Noir 50%.

Vendanges – Vinification : Vendanges de nuit, macération pelliculaire, mise au propre, vinification à basse température (15°C) en cuve inox thermo-régulée.

Dégustation : Robe rose aux reflets violets. Le nez s'ouvre sur des notes très nettes de rose et de poire. L'attaque est franche, le vin s'adoucit et s'ouvre sur des arômes floraux. La fin de bouche est aérienne.

Conseil du sommelier : A servir frais (10-12°C). Il sera un allié de choix pour vos viandes de volailles grillées ou salades provençales.