

RETOUR AUX SOURCES



Retour aux Sources, AOC Coteaux varois en Provence, Rouge, 2023

AOC Coteaux varois en Provence, Provence, France

Prendre soin de notre terroir, du sol, des ceps et de tout le Vivant alentours : c'est là où notre coopération prend sa source, là où nous revenons toujours rafraîchir nos convictions. Découvrez-les dans ce vin authentique et intense.

PRÉSENTATION

Les raisins, cultivés en agriculture biologique sur la commune de La Roquebrussanne, village de la Provence Verte, où les restanques plantées d'oliviers bordent les vignes, où les rivières ruissèlent tranquillement, où le rosé dévoile ses multiples reflets. Ce terroir, c'est celui des Coteaux Varois en Provence qui livre des vins intenses et authentiques.

TERROIR

Ce vin est issu d'une sélection de parcelles cultivées en agriculture biologique au sein de l'appellation Coteaux Varois en Provence. Située au cœur de la Provence, l'appellation Coteaux Varois en Provence est caractérisée par un terroir unique - un climat méditerranéen aux inspirations continentales et un vignoble en altitude sur des sols calcaires - ce qui permet d'atteindre de très belles maturités phénoliques tout en préservant l'acidité des baies.

VINIFICATION

Sélection parcellaire. Etat sanitaire irréprochable. Récolte à parfaite maturité. Macération de 15 jours. Extraction en douceur, sans trituration, pour garder la souplesse. Fermentation alcoolique thermorégulée. Fermentation malolactique. Vinification traditionnelle en cuve inox.

CERTIFICATIONS

VIN BIOLOGIQUE certifié par QUALITE FRANCE / BUREAU VERITAS

RESPONSABLE TECHNIQUE DU VIGNOBLE

Stephan Reing

MAITRE DE CHAI

Catherine Huguenin

CÉPAGES

Cabernet, Syrah

12,5% VOL.

Contient des sulfites.



DÉGUSTATION

Le vin présente une belle couleur rouge avec des nuances rubis. Au nez, les fruits rouges se mêlent à des notes d'épices. On retrouve en bouche ces arômes de fruits rouges et d'épices. L'attaque est franche, la bouche est ample et charnue, les tanins sont soyeux. L'ensemble est équilibré.

SERVICE

A déguster à 16°C

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin rouge s'accordera parfaitement avec de la charcuterie, des viandes blanches ou une pastilla de pigeon.



POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année, 2 à 3 ans

Type de bouteille					Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton			
Bordelaise Lux Natura BP					750						
Palette Europe	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)
EPAL	6	600	4	25	1.16	7.10	735	31.30	7.20	23*16*32	120*80*146

2/2

