



MAÎTRES VIGNERONS  
DE LA PRESQU'ÎLE  
DE SAINT-TROPEZ

AOP CÔTES DE PROVENCE

domaine de  
**Valfrey**

**IGP Méditerranée**

## VIGNOBLE ET TERROIR

Domaine familial situé dans le sud du Lubéron.

## VINIFICATIONS

Une sélection parcellaire se fait au vignoble avec une notation sur un cahier des charges de chaque parcelle ; Les raisins sont récoltés à maturité parfaite, afin d'exprimer le potentiel optimal du cépage. Les raisins sont égrappés, refroidis à 8°C et envoyés dans le pressoir.

Une attention toute particulière est apportée au pressurage de façon à ne conserver que les premiers jus les plus qualitatifs. Puis s'en suivent les étapes de débouillage et de fermentation avec maîtrise parfaite des températures tout au long de la vinification.

Ce sont les Maîtres Vignerons de Saint-Tropez qui procèdent aux derniers traitements de stabilisation du vin avant sa mise en bouteille. Cette dernière étape se fait dans des conditions optimales avec un équipement technique de dernière génération permettant de préserver la qualité des vins.

## CÉPAGES

**Rosé** Grenache, Rolle

## COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

### Rosé

Le nez révèle des arômes gourmands de petits fruits rouges.

Ce vin possède une belle fraîcheur en bouche avec une finale agréable et acidulée.

## ACCORDS METS ET VINS

■ À découvrir à 10-12 °C à l'apéritif, sur des salades méditerranéennes, des mets asiatiques et des plats épicés et savoureux tel qu'un curry thaï

DISPONIBLE EN 75CL  
(ROSÉ)

