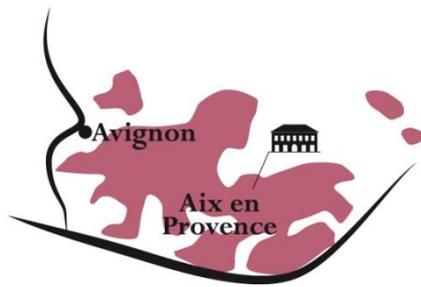


DOMAINE DE LA POMME DE PIN

AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

PROVENCE

1752
SIGNATURE
WINES



Vrai plaisir des yeux avec sa magnifique couleur saumonée, le Domaine de la Pomme de Pin est fruité, vif et aromatique.

Historique :

Notre domaine, conduit depuis plusieurs générations par notre famille, présente des vins fruités, élégants et frais.

Terroir :

C'est entre des reliefs constitués d'une succession de chaînons parallèles au littoral que se situent les bassins sédimentaires où s'est concentrée l'activité viticole. Le climat, de type méditerranéen, est marqué par le Mistral, vent du Nord dominant froid et sec. Il permet à l'appellation de bénéficier d'un ensoleillement annuel moyen de 2 900 heures. De faibles pluies - entre 550 et 680 mm par an - sont essentiellement concentrées sur le printemps et l'automne.

Vinification :

Une fois les raisins récoltés, la première étape est l'éraflage (séparation des grains de raisins de la rafle). Le fruit est alors écrasé, libérant la pulpe, la peau, les grains, les jus. A ensuite lieu une macération en cuve pendant environ 12 heures à une température entre 16 et 20°C. Le tout est alors pressé pour séparer tous les éléments du jus, qui subit ensuite une fermentation à basse température afin de préserver au maximum les arômes.

Notes de dégustation :

Ce vin arbore une belle robe rose pâle aux reflets brillants. Il se distingue par sa palette fruitée (fraise, pêche), florale et d'écorce de pin. On apprécie son attaque souple, dotée d'une belle fraîcheur.

Accords mets / vins :

Nous vous conseillons de la déguster en apéritif, en accompagnement de crudités, de viandes blanches, de crustacés et de la cuisine provençale.

