

DOMAINE HARMONIE DES ARPENTS

AOP COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

PROVENCE

1752
SIGNATURE
WINES



La géologie particulière et l'altitude du vignoble confèrent au Domaine Harmonie des Arpents son profil unique.

Historique :

Les 35 hectares des vignes que compte l'exploitation sont cultivés dans le plus grand respect de l'environnement sans utilisation d'herbicides et de produit de synthèse. L'entretien du sol se fait par des outils mécaniques et seul le soufre et le cuivre sont employés pour lutter contre les maladies de la vigne.

Terroir :

Les vignes sont plantées sur des sols argilo-calcaires contenant une forte proportion de cailloutis. Ces terrains peu profonds, sans excès d'humidité, conviennent parfaitement à la plante méditerranéenne qu'est la vigne. Le climat est bien sûr de type méditerranéen, marqué par l'altitude de 330 mètres qui conduit des hivers rigoureux et des étés à forte amplitude thermique.

Vinification :

Le raisin subit une courte macération à froid avant pressurage. Le jus est clarifié pendant 24 heures à 12°C puis fermenté à 16°C pendant 10 jours.

Notes de dégustation :

Ce vin possède une belle couleur rose pâle. Le nez intense exprime des notes fruitées de pêche, mangue, abricot et des notes florales comme la rose. La bouche se présente ample, sur les fruits exotiques et la pêche. Longueur et fraîcheur caractérisent la finale.

Accords mets / vins :

Ce vin rosé est parfait dès l'apéritif et saura accompagner les plats thaï, les tomates farcies, la ratatouille, les salades composées...

