

## Côtes de Provence Corail



### INFO

**Annata:** 2022

**Formato:** 75 cl

**Paese:** Francia

**Regione:** Provenza

**Vitigni:** Syrah, Cinsault, Clairette, Grenache Noir, Grenache Blanc, Carignano

**Suolo:** Argilloso calcareo

**Estensione del vigneto:** 16 ha

**Tipo d'impianto:** Gobelet e Guyot semplice

**Densità ceppi per ha:** 5.000

**Età media del vigneto:** 40 anni

**Produzione media per ha:** 55 hl

**Vinificazione e affinamento:** Pressatura diretta a freddo, fermentazione spontanea e affinamento in vasche d'acciaio inox.

**Solforosa totale:** 21 mg/l

**Bottiglie prodotte:** 100.000

### PRODUTTORE



#### CHATEAU DE ROQUEFORT

Cédric Menet

### PERCHÉ

Il Cotes de Provence Corail di Chateau de Roquefort è un vino rosato semplice, beverino e sapido, frutto del tipico uvaggio provenzale, che profuma di fragole e melograno. In bocca dimostra una grande agilità, grazie a tratti minerali e una forte spalla acida che gli donano bevibilità e freschezza.

### QUANDO

Quando al mercato il vostro pescivendolo di fiducia vi ha tenuto da parte dei gamberoni del Mediterraneo da mangiare crudi, fatene razzia. Una volta a casa stappate una bottiglia di Cotes de Provence Corail per un aperitivo di gran classe, mentre sul fuoco riducete la bisque per condire i paccheri.

