

DOMAINE DE LA MAÏONNETTE

CUVÉE SOLAIRE

Rosé AOP Côtes de Provence



Propriété viticole depuis 1913, ce domaine de 30 hectares est situé dans la Vallée de Sauvebonne, au pied du Massif des Maures. Ce domaine familial dispose à parts égales de vignes classées en AOP Côtes de Provence et en IGP Méditerranée. Cette cuvée, produite en quantité limitée, est créée à partir des plus beaux raisins de nos parcelles, dont les bourbes sont macérées après pressurage pour extraire les meilleurs arômes et donner à ce vin son caractère.



Terroir

Sol argilo-calcaire

Vignoble situé sur un plateau cerné de chênes centenaires

Culture raisonnée

Climat

Climat méditerranéen

Peu de précipitations

Hivers rigoureux → bonne régénération de la vigne

Étés chauds → maturation optimale des raisins

Vinification et élevage

Pressurage direct avec maîtrise de la température

Fermentation des bourbes

Fermentation en cuve inox thermo-régulée

Élevage sur lies → environ 1 mois

Sans fermentation malolactique



Médaille d'Or

Une cuvée sur des arômes de fruits exotiques qui révélera le meilleur du terroir de La Maïonnette



Médaille d'Or



Notes de dégustation

Structure	●	●	●	●	●	●
Fraîcheur	●	●	●	●	●	●
Amertume	●	●	●	●	●	●
Fruité	●	●	●	●	●	●
Douceur	●	●	●	●	●	●
Salinité	●	●	●	●	●	●



Cépages

60% Syrah

20% Cinsault

20% Grenache

