



Le Souffle

ROSÉ - AOP CÔTEAUX D'AIX EN
PROVENCE 2023

CÉPAGES

40% Syrah, 30% Grenache, 30% Cabernet Sauvignon

ÉLABORATION

Les raisins sont récoltés la nuit afin de préserver leur fraîcheur. Ils sont égrappés et pressés. Le jus est laissé sur les lies pendant quelques jours à basse température afin d'extraire un maximum d'arômes (technique de stabulation). La fermentation a lieu dans des cuves en inox thermorégulées. Le vin est élevé pendant 4 mois dans des cuves en inox.

DÉGUSTATION

Un vin fin aux arômes de fruits rouges et d'agrumes exaltant la vivacité de sa jeunesse, évoque l'effleurement de la mer dans un monde d'embruns où les sensations sont vives et rafraîchissantes.

SERVICE ET ACCORDS

Servir à une température entre 8-10°C

Parfait pour des apéritifs joyeux et des pique-niques animés.

ALCOOL

13%

PRODUCTION

1200 bouteilles de 750ml

SAS JALAN WINES

585 Route de Cairanne - 84150 Violès, France
wines@jalanadventures.com | jalanadventures.com
Anna: +33 646 450 976 | Benoit: +33 613 451 094

