me trompes, je le sais! Depuis octobre tu ne m'invites p ez tes amis, même ta famille me boude! Fini le papier de se bains de glaçons, les apéros en terrasse et les barbec provisés! Comme si je ne savais pas te faire rire en automn tu changes de couleur... Comment ça, j'ai tourné ? J'étou ns le fond de ta cave comme si je te faisais honte! J'ai vo mprendre. Alors, j'ai pris rdv avec mon oenologue... sculté ma robe et effectué une analyse de mon taux d'acid on degré alcoolique... La totale !

delques jours après, j'ai reçu les résultats ; c'est ta faute! C'faute si tu oublies de me déboucher sur une pizza en novem pour accompagner ton filet mignon en février et si tu nses pas a moi parce que t'as des sushis ! Malgré cela, je ti coup. Alors j'ai décidé de me refaire l'étiquette pour Et promis, je ne recours plus a Ce rosé se partage toute l'année! iveau te reconquérir. ifices! A votre sar





COTEAUX D'AIX EN PROVENC

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAIN



INFIDÈLE DE **COLLOMBE**



CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE Appellation d'Origine Protégée

TASTING NOTES

Bright pomelo color.

On the nose, surprising vegetal notes on a fruity background and elegant background.

On the palate, citrus notes offering a nice balance and a nice finish. Airy impression

Pairings grilled prawns, marinated chicken brochettes with lemon, goat cheese with with grilled sesame.

Serve cold, between 8°C and 10°C (46°F - 50°F).

THE WINE ESTATE

Clay and limestone Soils Mediterranean Climate Agricultural Productivity 50 hl/ha

GRAPES

70% Grenache, 10% Cinsault, 10% Syrah & 10% Rolle.

WINE MAKING PROCESS

The grapes are harvested at optimal maturity in order to preserve the maximum number of aromatic precursors. The harvest is carried out at night to keep the grapes fresh. The pressing takes place in an inert gas (nitrogen) press in order to avoid any oxidation of the juices. Then, the juices ferment slowly in thermo-regulated vats between 7° and 8°C. To extract the maximum amount of aromas, the bourbes macerate at 4°C for two weeks, and there are filtered and added to the fermentation vats.

The best vats are then selected for a precise blend to obtain the desired profile for this cuvée.

SIZE 75cl ALCOHOL 13% vol. **CELLARING** 1 to 2 years

CAP WINE INTERNATIONAL

Domaine de Cantarelle Route de Varages 83119 Brue-Auriac - France T +33 (0)4 94 80 96 01 contact@capwineint.com www.capwineint.com



