



SAINTE - ANNE

FAMILLE CROCE-SPINELLI

LE CLOCHER – CÔTES DE PROVENCE AOP

Entre mer Méditerranée et collines Varoises, depuis quatre générations, la famille Crocé-Spinelli produit des grands vins avec passion et respect pour ses terres.

Au cœur de la Provence, sur la commune de Lorgues, la Chapelle Sainte-Anne surplombe un magnifique vignoble au terroir argilo-calcaire.

Les vins de Sainte-Anne sont une invitation au partage, une promesse d'un plaisir immédiat.

LES CEPAGES

Grenache, Cinsault, Syrah

VINIFICATION

Vendanges durant les températures fraîches matinales.

Egrappage puis légère macération à froid avant le pressurage.

La fermentation se fait à basse température en cuve inox avec blocage de la fermentation malolactique ce qui permet une subtile extraction aromatique, tout en favorisant le caractère frais.

ELEVAGE

Cuve Inox

DEGUSTATION

Robe : Robe palle aux reflets roses.

Nez : Fruité et expressif sur des arômes frais de fruits blancs et de bonbon acidulé.

Bouche : Attaque franche sur des arômes de pêche suivis par des notes de fruits rouges. D'une acidité soutenue, ce rosé est un vin fin et équilibré. Son caractère frais expressif accompagnera merveilleusement une gastronomie méditerranéenne, tout autant que vos apéritifs entre amis. Un pur vin de plaisir pour toutes occasions.

SERVICE

Entre 6°C et 10°C

ACCORDS METS ET VINS

Tapenade et Anchoïade. Cuisine Méditerranéenne ainsi qu'aux saveurs asiatiques et orientales.



GRAPE VARIETIES

Grenache, Cinsault, Syrah

SOIL

Deep red clay and limestone

VINIFICATION

Harvested in cool morning temperatures. Destemming and short cold maceration before pressing. Fermentation at a low temperature, in stainless tanks to avoid malolactique fermentation and enhance the freshness of the fruits.

A great control of the fermentation process is essential to enhance the fresh character of this wine.

MATURING

Temperature controlled stainless tanks

TASTING

Colour: Pale pink

Nose: Fresh and fruity with bright stone fruits aromas and English candy.

Palate: Frank attack on stone fruits aromas followed by some red fruits notes. The crisp acidity balances perfectly with the fruitiness of this wine. An aromatic rosé typical of Provence, drinking fantastically as an aperitif, as well as with food.

SERVICE

Between 6°C and 10°C

FOOD PAIRING

Tapenade and Anchoïade. Mediterranean dishes and Asian cuisine