

Cuvée MISTRAL



CÔTES DE PROVENCE

Là où souffle le mistral, c'est tout l'esprit du sud de la France qui vous emporte. Un parfum de garrigue, le bruit des grillons et des cigales, la chaleur d'un soleil suave, le bon temps et l'amour comme art de vivre... La vie y est belle, chaque jour est une fête et l'instant présent si parfait.

Pour accompagner ces moments de bonheur simple, voici **Cuvée Mistral - Côtes de Provence rosé**.



Terroirs

Souhaitant créer une véritable marque ambassadrice de la Provence, nous avons sélectionné les deux terroirs proposant la meilleure combinaison possible :

Cuers & Pierrefeu

A moins de 400m d'altitude, ce terroir bénéficie des influences maritimes mais aussi continentales. Le vignoble y repose sur une vallée géologique argilo-sableuse rouge et entourée par les sols brun-rouge limono-argileux recouverts de cailloutis-schisteux des côteaux.

Lorgues

Si le village de Lorgues est connu pour la culture de la truffe (2/3 des truffes françaises viennent de Provence), il s'agit surtout du bassin principal de production des rosés en Provence où les vignes reposent sur un sol calcaire d'argile rouge.

Assemblage

45% Grenache 25% Tibouren 15% Cinsault 10% Syrah 5% Carignan

Grenache + Cinsault

Cépages principaux des vins de Provence, ils apportent des notes de fruits mûrs jaunes.

Tibouren

Il s'agit du cépage clé en Provence : le Tibouren apporte les notes caractéristiques des grands rosés par une finale épicée.

Syrah + Carignan

Cette combinaison complète la structure du vin en donnant du muscle à l'assemblage et en intensifiant la couleur litchi.

Cuvée MISTRAL



CÔTES DE PROVENCE

Note de dégustation

La couleur est lumineuse sur un litchi intense puis un nez de fruits rouges et jaunes bien mûrs. La bouche est sur des notes de fruits exotiques avec une bonne amplitude, la finale est croquante et épicée lui apportant une belle longueur.

En résumé, ce vin est d'**une grande vivacité, avec beaucoup de fruité. Très équilibré et gourmand**, son intensité permettra de bien se tenir dans le temps.

Vinification

Vendanges mécaniques de nuit et tôt le matin, gardant toute la fraîcheur des raisins. Pressurage à basse pression puis sélection des premiers jus et fermentation à basse température.

Chaque terroir est vinifié séparément pour préserver leurs typicités. L'assemblage s'effectue avant la mise en bouteille après une période de repos dans les cuves thermorégulées.

Analyse : Alcool 13% / pH 3,37 / RS <1g/l

Conseil œnologique

Notre projet unique autour de l'art de vivre en Provence a tout de suite plu à **Olivier Dauga** qui nous accompagne pour la réalisation de cette marque.

Possédant plus de **25 ans d'expérience** en Provence, **Philippe Laillet** nous accompagne tout au long de l'année dans le suivi de la vigne au sein des propriétés partenaires.

Dans la gamme MISTRAL

Nous vinifions en AOC Côtes de Provence, la Cuvée Mistral en rosé et blanc à partir **des meilleurs terroirs** de l'appellation.

La Provence est également connue pour les herbes de Provence et ses spiritueux distillés. Nous créons ainsi **MistralGin, le premier dry gin rosé de Provence**. De plus, pour accompagner la consommation nomade, nous proposons le **premier Gin & Tonic prémix français** en collaboration avec Franklin & Sons, prestigieux tonic britannique.

Au final, notre gamme représente tout l'art de vivre de la Provence.

