

Le Rosé

ATMO

ALÔNE

VINS DE FRANCE

Dégustation

Le volume en bouche de ce vin, la concentration des saveurs en parallèle des arômes de fruits mûrs et d'épices douces, apporte cette salinité si particulière et typique du Domaine Alône. La bouche fine et persistante révélera nombreux mets de l'apéritif au dîner.

Rosé ATMO

Cuvée MULTIMILLESIMÉE, une interprétation unique si caractéristique de ce terroir atypique qui allie la pureté du fruit à la finesse du sable.

Elle est le fruit d'un travail initié durant les premières années de vinification au domaine, marquées par l'arrivée de Christian Ott.

Christian a su extraire un assemblage élaboré à partir des premiers millésimes qui se sont exprimées dans un style singulier.

Année après année, au rythme du calendrier lunaire, naît cette cuvée, héritage d'un savoir-faire provençal rare qui s'est adapté à ce nouveau terroir situé en altitude et sur des sols sablonneux.

Un domaine atypique

Dans une des vallées encaissées de la Provence verte, notre domaine est planté entre 420 et 470 mètres d'altitude. A cette hauteur, la température oscille entre 18 ° la nuit et 35° le jour pendant l'été.

Cette amplitude assure une maturité optimale pour produire des vins équilibrés, fins et élégants. Le domaine bénéficie d'un terroir unique sur sable et quartz, implanté dans un écosystème équilibré.



Cépages :

GRENACHE
CINSAULT
SYRAH