



CLOS SAINTE MAGDELEINE



Cassis Rosé Tradition Gamme Domaine

Appellation : AOC CASSIS

Cépages : Grenache (50%), Cinsault (50%).

Terroir : Terroir argilo-calcaire et rocailleux à Cassis, sur les pentes du Cap Canaille, en bord de mer. Situé dans le Parc National des Calanques.

Vinification : Vendange manuelle, tri des raisins à la réception, pressurage direct, macération courte pour garder la fraîcheur et la minéralité. Vinification 100% naturelle en cuve inox thermorégulée avec élevage sur lies fines pendant 5 mois.

Caractère : Notes délicates de pêche de vigne et de petite griotte. Fruité et élégant avec une trame saline et une finale minérale.

Moment de consommation : Vin de plaisir, idéal avec des mets méditerranéens.

Accords : Oursins au naturel, petits rougets de roche grillés, bouillabaisse contemporaine, pièce de veau à la sauge.

Température de service : 11° C

Garde : 2 ans

Production annuelle : 6 000 bouteilles

« Né de terroirs d'exception sur les pentes du Cap Canaille et à proximité de la plage de l'Arène, ce rosé est une expression pure du littoral cassiden »
