

COTES DE PROVENCE 2024

Château Tour St-Honoré



Situation : Domaine historique du Var, il profite depuis le XVIIIème siècle d'un emplacement idéal entre les pins et sous la lumière du sud du Massif des Maures. Le micro climat qui existe en ce lieu confère depuis toujours la même fraîcheur somptueuse aux vins de la région. L'exposition plein sud du vignoble lui offre cet ensoleillement bénéfique à la culture, apportant aux cépages des arômes sucrés et fruités.

Sur ces terres si spécifiques, Serge Portal élabore chaque année des Côtes de Provence biologiques d'une très grande qualité. Aujourd'hui plébiscités à l'échelle nationale, ses vins sont chargés des caractéristiques uniques de leur terroir.

Encépagement : Cinsault / Grenache

Terroir : Argilo-schisteux exposé plein sud

Température de Service : 8/9°C.

Potentiel de Garde : A déguster sur la jeunesse des arômes !

Observations : Une robe rose saumonée aux reflets brillants. Le nez s'exprime sur un registre frais et tonique et des notes de pamplemousse rose. La bouche est juteuse ; une gourmandise fruitée, sur une trame légère ; un Côtes de Provence rosé bien équilibré, frais et rythmé. Une cuvée estivale, à déguster sous la tonnelle.



Accords : Filets de Rougets Barbet à la Plancha, Grillade de Sardines, Salade fraîcheur aux agrumes...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

accueil@cavedelongchamp.com - www.cave-de-longchamp.com