

## Coste Brulade Rosé, St-Sidoine, Côtes de Provence AOP 2018



**Région viticole**

France, Provence

**Cépage(s)**

Grenache, cinsault, syrah, tibouren

**Notes de dégustation**

Apparence

Couleur rose pâle, légèrement violine.

Nez

Arômes de pêche et de fraise ainsi que des notes florales.

Palais

En bouche, ce vin est caractérisé par son équilibre et sa rondeur.

Finale

Ample et longue, soutenue par une belle vivacité.

**Température de service**

8 - 10°

**Teneur en alcool**

13.5% vol.

**Terroir**

Depuis 1923, cette cave produit des vins de qualité en conciliant tradition et modernité. La superficie en vigne, d'environ 750 hectares situés dans l'aire d'appellation des vins AOC Côtes de Provence, permet d'élaborer environ 85% de la production en vin rosés clairs et aromatiques.