



Les Jolies Filles fêtent leur 10<sup>ème</sup> anniversaire !

Créés en 2010 par Paul Aegerter, Jolies Filles est un rosé fin et élégant. Avec sa silhouette fine et élégante, les Jolies Filles est un vin plaisir qui charmera votre palais ! Une signature «By Château Yssole»

## JOLIES FILLES PRESTIGE

### AOC Côtes de Provence



#### CÉPAGES

Assemblage 60% Cinsault, 30% Grenache, 10% Syrah

Le vignoble est bercé par la rosé et la brise marine d'été qui préservent fraîcheur et acidité. Ce rosé provient d'un assemblage minutieux des raisins venant des vignes situées dans le Var, entre Brignole et Cuers.

#### VINIFICATION

Cueillis tôt le matin, les raisins arrivent en grappes entières. Ils sont ensuite légèrement foulés et lentement pressurés, afin d'obtenir un jus peu coloré. Ils sont alors vinifiés de manière traditionnelle en cuve inox thermorégulées avant d'être assemblés.

L'assemblage est basé sur le Cinsault, auquel s'adjoint le Grenache. La Syrah joue un rôle de complexité aromatique.

#### NOTES DE DÉGUSTATION



Une belle robe délicate, d'une grande clarté aux reflets cristallins



Le nez est fruité et conjugue des notes de melon et de fraises écrasées. Une jolie touche de fruits jaunes et d'épices.



L'attaque est ample, gourmande avec des fruits frais, la bouche est tendue avec de la fraîcheur et une belle minéralité.

#### ACCORDS METS & VINS

Les Jolies Filles Prestige accompagneront parfaitement les salades d'été, des petits rougets grillés, des côtelettes d'agneau avec une ratatouille, un fromage de chèvre demi sec ou encore un dessert aux fruits.

À servir entre 10°C et 12°C



SCEA Château Yssole  
Route du Luc 83340 CABASSE, France  
03 80 61 02 88 - [infos@aegerter.fr](mailto:infos@aegerter.fr)

