

Créé en 2010 par Paul Aegerter, la gamme de rosé Jolies Filles séduit grâce à sa silhouette fine et élégante. Un vin plaisir qui charmera votre palais ! Une signature « By Yssole », des cuvées élaborées en partie avec des raisins issus des vignes de 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 apporte une complexité aromatique.

DÉGUSTATION



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



Le nez fruité 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

Jolies Filles Prestige accompagnera parfaitement les mets d'été ainsi que des rougets grillés, côtelettes d'agneau, fromage de chèvre demi sec ou encore un dessert à base de fruits.

À servir entre 10°C et 12°C.



SCEA Château Yssole
Route du Luc 83340 CABASSE, France
04 94 80 29 83 - contact@chateauyssole.fr / infos@aegerter.fr