

AOP CÔTES DE PROVENCE · 2025

L'Espérance Rosé

75 Cl.

ALCOOL · ALC	TERROIR	HVE
13%	**Argilo-calcaire** Clay-limestone · Ton-Kalkstein	Haute Valeur Environnementale

CÉPAGES · GRAPE VARIETIES · REBSORTEN

Grenache 30 % · Cinsault 30 % · Carignan 30 % · Syrah 10 %

VINIFICATION & ÉLEVAGE · WINEMAKING & AGEING · AUSBAU

FR. Raisins HVE refroidis par échangeur, pressurage rapide pour limiter l'extraction de couleur et l'oxydation. Pressurage direct de tous les cépages ; syrah et grenache conservés à 0 °C avec bâtonnage quotidien pendant 15 jours. Fermentation à 14-15 °C.

EN. HVE grapes cooled through a heat exchanger; presses quickly filled to limit colour extraction and oxidation. All varieties pressed directly; Syrah and Grenache kept at 0°C with daily lees stirring for 15 days. Fermentation at 14–15°C.

DE. HVE-Trauben über Wärmetauscher gekühlt, schnelle Pressung zur Begrenzung von Farbextraktion und Oxidation. Direktpressung aller Rebsorten; Syrah und Grenache 15 Tage bei 0 °C mit täglichem Aufrühren. Gärung bei 14–15 °C.

DÉGUSTATION · TASTING · VERKOSTUNG

Robe. Très pâle, pêche claire · **Nez.** Notes exotiques (fruit de la passion), pêche blanche et poire fraîche. · **Bouche.** Gourmand et harmonieux, fruits exotiques et grenade, finale fraîche et acidulée.

Colour. Pale pink · **Nose.** Exotic notes (passion fruit), white peach and fresh pear. · **Palate.** Generous and harmonious, exotic fruits and pomegranate, fresh tangy finish.

Farbe. Heller Pfirsich · **Duft.** Exotische Noten (Passionsfrucht), weißer Pfirsich und frische Birne. · **Geschmack.** Großzügig und harmonisch, exotische Früchte und Granatapfel, frischer Abgang.

Les Caves de l'Amiral · Route de Saint Antonin, Quartier Les Près, 83570 Entrecasteaux
+33 (0)4 94 04 42 68 · contact@cave-amiral.fr · www.cave-amiral.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé · Please drink responsibly · Bitte verantwortungsvoll genießen.