Les CAVES DE L'AMIRAL
Entrecasteaux

FICHE TECHNIQUE · TECHNICAL SHEET · DATENBLATT

AOP Côte de Provence · Entrecasteaux

AOP CÔTES DE PROVENCE · 2025

Cuvée Amiral Rosé

75 Cl.



ALCOOL · ALC
13.5 %

TERROIR
Argilo-calcaire
Clay-limestone · Ton-Kalkstein

HVE
Haute Valeur Environnementale

CÉPAGES · GRAPE VARIETIES · REBSORTEN

Grenache 80 % · Syrah 20 %

VINIFICATION & ÉLEVAGE · WINEMAKING & AGEING · AUSBAU

FR. Raisins issus de vignobles sélectionnés HVE, pressés sans macération. Moûts gardés sur bourbes à 1 °C pendant 15 jours pour favoriser l'expression aromatique. Fermentation à 16-18 °C.

EN. Grapes from selected HVE vineyards, pressed without maceration. Must kept on lees at 1°C for 15 days to promote aromatic expression. Fermentation at 16–18°C.

DE. Trauben aus ausgewählten HVE-Weinbergen, ohne Maischestandzeit gepresst. Most 15 Tage bei 1 °C auf der Feinhefe, um den aromatischen Ausdruck zu fördern. Gärung bei 16–18 °C.

DÉGUSTATION · TASTING · VERKOSTUNG

Robe. Très pâle · **Nez.** Expressif sur les agrumes (clémentine) et les fruits exotiques (mangue, pomélo). · **Bouche.** Subtil et tout en douceur, notes fruitées d'agrumes, finale fraîche et persistante.

Colour. Pale pink · **Nose.** Expressive citrus (clementine) and exotic fruits (mango, pomelo). · **Palate.** Subtle and delicate, fruity citrus notes, fresh lingering finish.

Farbe. Hellrosa · **Duft.** Ausdrucksstark: Zitrusfrüchte (Clementine) und exotische Früchte (Mango, Pomelo). · **Geschmack.** Subtil und delikat, fruchtige Zitrusnoten, frischer anhaltender 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.