AOP CÔTES DE PROVENCE · 2024

Cuvée Sainte-Anne Rouge

75 Cl.



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

CÉPAGES · GRAPE VARIETIES · REBSORTEN

Syrah 80 % · Cabernet 20 %

VINIFICATION & ÉLEVAGE · WINEMAKING & AGEING · AUSBAU

FR. Raisins de parcelles sélectionnées certifiées HVE. Vinification en cuves béton, macération d'au moins 21 jours, remontages et délestages quotidiens. Température d'environ 26 °C. Élevage 12 mois en fûts de 225 L.

EN. Grapes from selected HVE-certified plots. Vinified in concrete vats, minimum 21- day maceration, daily pump-overs and racking. Temperature around 26°C. Aged 12 months in 225 L barrels.

DE. Trauben aus ausgewählten HVE-Parzellen. Vinifikation in Betontanks, mindestens 21 Tage Maischegärung, tägliches Umpumpen. Temperatur ca. 26 °C. 12 Monate Ausbau in 225-L-Fässern.

DÉGUSTATION · TASTING · VERKOSTUNG

Robe. Grenat · **Nez.** Parfums de résine, camphre, thym et poivre noir. · **Bouche.** Structure très souple, belle buvabilité.

Colour. Deep garnet · **Nose.** Aromas of resin, camphor, thyme and black pepper.· **Palate.** Very supple structure, highly drinkable.

Farbe. Granat · **Duft.** Aromen von Harz, Kampfer, Thymian und schwarzem Pfeffer. **Geschmack.** Sehr geschmeidige Struktur, gut trinkbar.

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.