



Par sa finesse et sa fraîcheur, Symphonie Rosé 2022 permet de découvrir pleinement le style des vins de la Maison.

Symphonie Rosé 2022 – Maison Sainte Marguerite

Créée en 1999, la cuvée Symphonie est le fruit d'un savoir-faire maîtrisé. Une harmonieuse composition d'arômes parfaite pour découvrir le style des vins de la Maison. Elle se distingue par sa finesse, sa fraîcheur et sa générosité aromatique.

Aujourd'hui, ce vin rosé biologique est élaboré à partir de raisins (Grenache, Cinsault et Rolle) issus du vignoble de Maison Sainte Marguerite et de vignerons partenaires avec lesquels travaillent étroitement Enzo et Olivier Fayard qui assurent la vinification de l'ensemble.

Appellation : Côtes-de-Provence (AOC)

Récolte : septembre 2022

Certification : vin biologique FR BIO 01 Ecocert

Degré : 12,5%/vol

Vinification

Cépages : principalement Grenache, Cinsault, Rolle (ou Vermentino en italien)
Méthode : macération pelliculaire à froid avant pressurage. Vinification thermorégulée. Élevage en cuves sur lies fines. Collage et filtration avant mise en bouteille.

Année viticole

2022 a été une année exigeante d'un point de vue météorologique qui a requis une surveillance accrue et une capacité d'adaptation. La sécheresse a marqué le printemps et l'été. Les températures sont restées très élevées en juillet et en août, cependant la récolte a offert un bel équilibre sucre-acide grâce à une maturité continue.

Notes de dégustation

À l'œil : un délicat rose nacré

Au nez : un nez aérien avec des arômes d'agrumes et de pêche blanche.

En bouche : Symphonie Rosé 2022 dévoile une belle fraîcheur, une grande finesse et une agréable sensation zestée avec de la matière et de la structure. Il évolue vers une finale légèrement épicée.

Service et conservation

Symphonie 2022 s'apprécie idéalement entre 8 et 10°C. À déguster dès à présent ou à conserver jusqu'à 3 ans.