



Les Jolies Filles fêtent leur 10<sup>ème</sup> anniversaire !

Créé en 2010 par Paul Aegerter, Jolies Filles est un rosé fin et élégant. Avec sa silhouette fine et élégante, les Jolies Filles est un vin plaisir qui charmera votre palais ! Une signature «By Château Yssole»

## JOLIES FILLES BIO

### IGP Méditerranée



#### CÉPAGES

Assemblage 55% Grenache, 35% Cinsault, 10% Syrah

Le vignoble est bercé par la rosé et la brise marine d'été qui préservent fraîcheur et acidité. Les vignes reposent sur des sols de schiste et d'argile, conférant aux vins finesse et complexité aromatique.

#### 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 Grenache, auquel s'adjoint le Cinsault. La Syrah joue un rôle de complexité aromatique.

#### NOTES DE DÉGUSTATION



Une belle robe pâle brillante avec des reflets roses et dorés.



Le nez est délicat, avec des notes florales et de fruits jaunes (pêche, abricot)



En bouche, entre fraîcheur et rondeur, des arômes gourmands de fruits se dévoilent. Très rafraîchissant.

#### ACCORDS METS & VINS

Idéal pour les apéros et les repas d'été, ce Rosé accompagnera à merveille des antipasti, un plateau de fruits de mer ou encore toutes vos grillades. Ce rosé est une invitation à la convivialité.

À servir aux alentours de 12°C



SCEA Château Yssole  
Route du Luc 83340 CABASSE, France  
03 80 61 02 88 - [infos@aegerter.fr](mailto:infos@aegerter.fr)

