

Créé en 2010 par Paul Aegerter, la gamme de rosé Jolies Filles séduit grâce à sa silhouette fine et élégante. Un vin plaisir qui charmera votre palais ! Une signature « By Yssole », des cuvées élaborées en partie avec des raisins issus des vignes de Château Yssole.



**JOLIES
FILLES**

JOLIES FILLES CLASSIQUE

IGP MÉDITERRANÉE

CÉPAGES

Assemblage 60% Cinsault, 30% Grenache, 10% Syrah

Le vignoble est bercé par la rosé et la brise marine d'été qui préservent fraîcheur et acidité. Ce rosé provient d'un assemblage minutieux des raisins venant des vignes situées dans le Var entre Brignole et Cuers.

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 Cinsault, auquel s'adjoint le Grenache. La Syrah apporte une complexité aromatique.

DÉGUSTATION



Une belle robe pâle avec des reflets roses.



Le nez est fruité avec des notes d'agrumes et de pêches blanches.



La bouche est agréable avec une finale saline.

ACCORDS METS & VINS

Idéal pour les apéros et les repas d'été, ce Rosé accompagnera à merveille vos antipasti, ardoise de charcuterie, plateau de fruits de mer et 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
04 94 80 29 83 - contact@chateauyssole.fr / infos@aegerter.fr