

# JOLIES FILLES PRESTIGE

AOC Côtes de Provence



## *cépages*

50% Cinsault, 50% Grenache.



## *vinification*

Cueillis tôt, les raisins entiers sont foulés, pressés doucement pour un jus peu coloré, puis vinifiés en cuve inox thermorégulée avant l'assemblage.



## *dégustation*

Robe délicate, grande clarté. Nez floral et sucré. Attaque ample avec des fruits frais, bel équilibre entre l'acidité et la sucrosité. La bouche est gourmande avec de la fraîcheur et une belle minéralité.



## *accords mets & vins*

Cuisine méditerranéenne, rougets grillés, côtelettes d'agneau, fromage de chèvre ou encore dessert à base de fruits.

Servir entre 10°C et 12°C.

