



CÔTES DE PROVENCE

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Domaine de la Croix Cuvée Bastide Blanche

LÉGER-----FRUIT-----PRONONCÉ

LÉGER-----PERSONNALITÉ-----PUISSANT



Cépages et terroir : Cinsault 55%, Grenache 45%. Coteaux sablo-schisteux.

Vinification et élevage : Égrappage avant pressurage, levurage puis fermentation à basse température en cuves inox.

Dégustation : Sublime robe rose pâle. Un nez délicat de rose et d'abricot. Une bouche rafraîchissante accompagnée de note de pêche et de fraise. Finesse et rondeur s'achèvent en finale silane.

Accompagnement : s'accompagnera avec des grillades mais aussi des plats comme le thon snacké en réduction soja.

Servir à : une température entre 8 et 10°C.

	EAN
BOUTEILLE 75cl	3 760 158 940 234
CARTON	3 760 158 940 180

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

TSO - 1 ROUTE DE LA ZA DE LA PALANQUE - 24500 EYMET

Tél. : +33(0)5 53 74 38 37 - Fax : +33(0)5 53 74 35 59 - Email : contact@vins-tso.com - Site : www.vins-tso.com

SARL AU CAPITAL DE 220 000 € - SIRET 434 581 948 00016 - CODE NAF : 4634Z - N° D'ACCISE : FR 001 491 E 0418 - TVA INTRA : FR 90 434 581 948

