

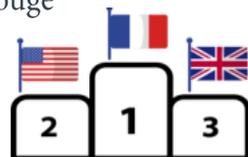
SAINTE MARGUERITE FANTASTIQUE ROUGE 75cl / 14°



DONNEES & TENDANCES MARCHE

Les vins de Provence en chiffres :

- **38 %** De la production nationale vient de Provence
- **729 millions** de litres vendus en 2021
- **6%** : Part de la production des vins de Provence Rouge



Source : CIVP

INFORMATIONS

CRU CLASSE

Récolte : Septembre 2021

Degré : 14%vol

Appellation: Côtes-de-Provence (AOP)

Localisation : La Londe(83)

Sol : Argilo siliceux, structuré de galets et quartz éclatés

Certifications : Vin biologique FR BIO01
Ecocert

Enregistré à la Végan Society

CARACTERISTIQUES/ELABORATION

Fantastique incarne la quintessence d'un terroir et d'un savoir-faire. Il est élaboré à partir des meilleures parcelles du vignoble. Un style précis et pur.

VINIFICATION

Cépage : Syrah, Grenache

Méthode : Macération pelliculaire à froid avant fermentation en cuve. Vinification thermo régulée et élevage pendant 18 mois (50% de fûts neufs).

Collage et filtration avant mise en bouteille



Une robe pourpre et intense aux reflets brillants.



Un nez fraise concentré qui dévoile des arômes balsamiques et de chocolat mentholé. Les notes épicées et toastées s'imposent, complétées par d'autres plus fruitées, de cerise et de baies noires.



Une texture soyeuse et satinée, des tanins poudrés. Ce vin révèle la richesse de notes épicées, boisées et chocolatées.
La cerise griotte et le cassis apportent une véritable fraîcheur sur la finale.



Idéal en accord avec un agneau confit, une polenta crémeuse, un risotto aux cèpes, ou encore une viande grillée. Se déguste idéalement entre 8 et 10°C.

AVANTAGES/ BENEFICES DE LA REFERENCE

-Richesse d'une large palette aromatique : Il n'y a pas deux parcelles qui profitent d'une exposition, d'un climat et d'un sol identique ce qui permet à chaque cépage de trouver une expression différente

-Terroir étendu rare : Permet de se prémunir des aléas climatiques. « Sur 22 kilomètres, on ne subit pas le gel, la grêle ou la sécheresse au même endroit ». Ce qui garantit une récolte minimale et une qualité de raisins homogène.

Un vieillissement entre 18 et 24 mois en fût neuf, soit le double du vieillissement minimum obligatoire (11 mois), ce qui confère à la cuvée, finesse et richesse aromatique.



75 cl



75 cl
150 cl
300 cl



75 cl