



LA SANGLIÈRE

FAMILLE DEVICTOR

Apogée

AOP CÔTES DE PROVENCE - LA LONDE

PUISSANCE : ★★☆☆

EMOTION : ★★★

Les mots vendeurs pour vos clients :

Charme, Délicatesse, Excellence

Mon souhait de vigneron :

« Apogée est la transposition pure du terroir. J'ai cherché à exprimer la finesse, l'élégance d'un grand rouge CDP la Londe. Délivrer le message du millésime, à travers une sélection des meilleurs raisins. »

Un peu de technique :

Grenache : 60 % Cinsault : 35% Syrah : 5%

Sélection rigoureuse des meilleures parcelles et des meilleurs raisins. Macération pelliculaire à température douce.

Elevage sur lies fines.

Lorsque je raconte ce vin :

« Apogée est charmeur et séducteur, aux arômes de fleurs blanches et de fruits frais. Une touche d'épice complète le nez. Rond, caressant, un rien aérien, doté d'une fraîcheur délicate et saline, il laisse entrevoir un caractère affirmé et une longueur parfaite. »

Le message client :

- Dénomination de terroir AOP Côtes de Provence La Londe.
- AOP plus restrictive et plus qualitative que les CDP classiques.
- Les schistes sont un des meilleurs terroirs pour les vins rouges.
- La rondeur et la fraîcheur caractérisent les vins CDP La Londe
- Un vin à déguster ou à garder, un grand vin rouge .
- Permet de mettre en valeur le terroir de Provence.
- Parlez de l'histoire et de son AOP, du vigneron, valorisez votre vente.
- Osez une mise en valeur avec des mets raffinés.
- Positionnement valorisant, vendez l'excellence d'un terroir.

En cuisine :

Choisissez des mets nobles : il aimera un poisson à la chair délicate et moelleuse, un turbot rôti, un jus frais au yuzu, un poivre de Timut aux senteurs d'agrumes. Quelques noix de st Jacques nappées d'un beurre d'agrumes. Osez un fromage moelleux comme le Reblochon : accord de tendresse.

Prix de vente conseillé CHR : 45-55 €

Prix de vente public conseillé : 20-23 €



3886, ROUTE DE LÉOUBE

83230 BORMES-LES-MIMOSAS

TÉL : 04 94 00 48 58 - FAX : 04 94 00 43 77