



# LA SANGLIÈRE

FAMILLE DEVICTOR

## Apogée

**AOP CÔTES DE PROVENCE - LA LONDE**

**PUISSANCE :** ★★ ★

**ÉMOTION :** ★★ ★

**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 :**

Syrah : 60%, Cabernet Sauvignon : 20%, Grenache 20%  
Sélection rigoureuse des meilleures parcelles et des meilleurs raisins. Cuvaison 3 semaines, élevages en demi muîds pendant 14 mois.

**Lorsque je raconte ce vin :**

« Un nez complexe, délicat et suave autour des fruits rouges confiturés. Des notes grillées et finement boisées. A la dégustation, la bouche est aérienne, les tanins fins et serrés laissent découvrir une très belle longueur. L'élevage prolongé en font un vin qui allie force et finesse»

**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 et raffinés : il aimera s'allier avec un petit gibier. Un colvert aux marrons, un filet de biche façon Rossini. Osez un chevreuil sauce poivrade il ne reculera pas ! Carafez-le 30 min avant, il n'en sera que meilleur.

**Prix de vente conseillé CHR :** 45-55 €

**Prix de vente public conseillé :** 26-28 €



**3886, ROUTE DE LÉOUBE**

**83230 BORMES-LES-MIMOSAS**

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