



LA SANGLIÈRE

FAMILLE DEVICTOR

Prestige

AOP CÔTES DE PROVENCE - LA LONDE

PUISSANCE : ★★ ★

EMOTION : ★★ ★

Les mots vendeurs pour vos clients :

Rond, Envoutant, Grillé

Mon souhait de vigneron :

« La cuvée Prestige reflète mon interprétation du terroir de La Londe. Des Parcelles riches en schiste pour trouver la finesse, l'exposition pour mettre en avant cette rondeur. Les Côtes de Provence La Londe décrivent le savoir faire d'un terroir et d'un vigneron »

Un peu de technique :

100% Rolle

Des raisins à belle maturité, une sélection parcellaire rigoureuse, une maîtrise des pressurages. Une vinification et un élevage en demi muid pendant 7 mois.

Lorsque je raconte ce vin :

« Le nez complexe, fumé et grillé, aux notes de poire mûres et de pain d'épice. La bouche est parfaite, ronde et caressante, le boisé est intégré, l'acidité juste et délicate. La finale révèle des arômes d'amande et de fruits blancs mûrs.» Servir à 10-12° . »

Le message client :

- AOP Côtes de Provence La Londe. La seule DGC en blanc
- AOP plus restrictive et très haute qualité.
- Un style et une typicité du terroir de schistes en bord de mer.
- Cahier des charges plus strict.
- Parlez de terroir, d'identité : on est dans l'histoire des grands vins.
- Un vin à déguster ou à garder, un grand vin blanc.
- Osez une mise en valeur avec des mets raffinés.
- Parlez de l'histoire et de son AOP, du vigneron, valorisez votre vente.
- Suscitez l'intérêt et la curiosité avec finalement un très bon rapport qualité prix .

En cuisine :

Choisissez une cuisine savoureuse et raffinée : il aimera la chair moelleuse de la noix de st Jacques, préparée avec un lait de coco, de la citronnelle et du basilic Thaï. Un gigot de lotte lardé et fumé, nappé d'une sauce au beurre blanc. Restez régional et proposez-lui de revisiter une bourride.

Prix de vente conseillé CHR : 34-38 €

Prix de vente public conseillé : 13,90 €



3886, ROUTE DE LÉOUBE

83230 BORMES-LES-MIMOSAS

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