

# Signature

**AOP CÔTES DE PROVENCE**

**PUISSANCE :** ★★☆☆

**PLAISIR :** ★★★

**Les mots vendeurs pour vos clients :**

Frais, Gourmand, parfumé

**Mon souhait de vigneron :**

« Signature est l'idée que je me fais d'un vin gourmand, parfumé. Il vous donne du plaisir, il est le reflet d'un Côtes de Provence au message simple et direct. »

**Un peu de technique :**

Rolle : 90% Ugni blanc : 10%

Des raisins choisis, encore frais et juteux. Sélection parcellaire. Pressurage à froid. Températures juste maîtrisées.

**Lorsque je raconte ce vin :**

« Un nez frais et expressif de fruits blancs comme la poire. rond, tendre, frais et gourmand, c'est un vin de belle tenue. Sa longueur est fraîche et enveloppante.  
Servir à 8-10°»

**Le message client :**

- AOP Côtes de Provence, production en bord de mer.
- Son climat lui donne cette fraîcheur caractéristique.
- L'idée d'un Côtes de Provence parfumé et séducteur.
- Léger et frais.
- Vin blanc frais et gourmand.
- Ce vin blanc est là pour vous donner du plaisir.
- Permet de proposer un beau vin blanc en service au verre.
- Packaging moderne et soigné.
- Un vin à très forte valeur ajoutée.

**En cuisine :**

Choisissez une cuisine fraîche et croustillante : des beignets de crevettes, des spaghettis aux palourdes et basilic. Osez un fromage parfumé comme le Banon : accord de caractère.

**Prix de vente conseillé CHR :** 22-25 €

**Prix de vente public conseillé :** 9 €

