

Signature

AOP CÔTES DE PROVENCE

PUISSANCE : ★★☆☆

PLAISIR : ★★★

Les mots vendeurs pour vos clients :

Fin, épicé, savoureux

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 :

Grenache : 65% Cinsault : 35%

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

Lorsque je raconte ce vin :

« Signature vous entraîne vers des arômes de fruits jaunes, d'épices et dégage sans aucun doute une vraie complexité. Il est rond et enjôleur, une fraîcheur minérale vous rappelle son empreinte terroir. Une longueur juste sur de la pêche et les fruits frais. Un vin savoureux. » Servez-le autour de 8° »

Le message client :

- AOP Côtes de Provence, production en bord de mer.
- Son climat lui donne cette fraîcheur caractéristique.
- Le terroir est si fort que l'on peut déjà le retrouver dans ce vin.
- La rondeur et la fraîcheur en font un vin savoureux .
- Vin rosé qui sait vous « attraper » et vous donner du plaisir.
- Gourmand, vos clients l'adoptent.
- Permet de proposer un beau vin rosé en service au verre.
- Packaging moderne et soigné.
- Un vin à très forte valeur ajoutée.

En cuisine :

Choisissez une cuisine parfumée : il aimera les accents asiatiques, une soupe Thaï de crevettes à la citronnelle et basilic. Des sushis au saumon et Wasabi. Osez un fromage aromatisé au Paprika : accord de tendresse.

Prix de vente conseillé CHR : 22-25 €

Prix de vente public conseillé : 9 €

