

Signature

AOP CÔTES DE PROVENCE

PUISSANCE : ★★☆☆

PLAISIR : ★★★

Les mots vendeurs pour vos clients :

Satiné, Léger, tendre

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 direct et clair. »

Un peu de technique :

Syrah : 70% Grenache : 30%

Des raisins choisis, encore frais et juteux. Sélection parcellaire. Elevage en cuve afin de préserver le fruit du vin.

Lorsque je raconte ce vin :

« Une belle couleur rubis brillante, un nez de fruits rouges confiturés et mûrs, suave. A la dégustation, une jolie texture satinée, léger, tendre et fin à la fois. » Servez le autour de 14-16° »

Le message client :

- AOP Côtes de Provence, production en bord de mer.
- Sa vinification en fait un vin gourmand et friand.
- Un vin savoureux qui vous séduit.
- Léger et tendre à la fois
- Un vin rouge des 4 saisons.
- Gourmand, vos clients l'adoptent.
- Permet de proposer un vin rouge gourmand en service au verre.
- Packaging moderne et soigné.
- Un vin à très forte valeur ajoutée.

En cuisine :

Choisissez une cuisine simple : il aimera les viandes grillées. Une bavette et quelques échalotes. Des brochettes d'agneau justes grillées avec quelques herbes de Provence. Essayez un fromage aux herbes : accord de garrigues.

Prix de vente conseillé CHR : 22-25 €

Prix de vente public conseillé : 9 €

