

Spéciale

AOP CÔTES DE PROVENCE

PUISSANCE : ★★☆☆

PLAISIR : ★★★

Les mots vendeurs pour vos clients :

Cristallin, floral, parfumé

Mon souhait de vigneron :

« La cuvée spéciale est le reflet de la personnalité du terroir, une sélection rigoureuse et un choix technique qui permet de révéler la typicité des Côtes de Provence. »

Un peu de technique :

Rolle : 90% Ugni blanc : 10%

Des raisins murs et à point, une vinification à température maîtrisée. Elevage sur lies fines.

Lorsque je raconte ce vin :

« Un nez expressif et floral, cristallin et solaire, aux arômes de fruits comme la poire et l'abricot. Un vin rond et aérien, frais et délicat doté d'une finale fraîche et saline. » Servez-le autour de 8° »

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.
- Typique et frais
- Parlez de la typicité de ce vin.
- Tendre et gourmand.
- Complète bien Signature ou Prestige sur une carte des vins.
- Packaging moderne et soigné.

En cuisine :

Choisissez une cuisine du soleil : il aimera un poisson à la chair savoureuse, un Denti grillé au fenouil, un Carpaccio de st-jacques au citron confit. Osez un fromage moelleux comme le Reblochon : accord de tendresse.

Prix de vente conseillé CHR : 24-29 €

Prix de vente public conseillé : 11,90 €

