

Spéciale

AOP CÔTES DE PROVENCE

PUISSANCE : ★★☆☆

PLAISIR : ★★★

Les mots vendeurs pour vos clients :

Féminin, Ferme, Suave

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 :

Grenache : 60% Cinsault : 40%

Des raisins mûrs et à point, une vinification à température maîtrisée. Elevage sur lies fines afin d'affiner les parfums.

Lorsque je raconte ce vin :

« Une couleur pâle et fraîche. Suave, discret et féminin. Déjà complexe autour des épices et des fruits jaunes : la pêche et le pamplemousse rose. Une bouche fine, subtile et structurée à la fois, il est féminin et plein de caractères. Une finale longue et fraîche. »
Servez le 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 délicat.
- Osez une cuisine fine et raffinée.
- Valorisez une mise en avant de ce vin.
- Un vin à déguster toute l'année.
- Complète bien Signature ou Prestige sur une carte des vins.
- Packaging moderne et soigné.
- Un vin à situer en cœur de gamme. Idéal en mise en avant.

En cuisine :

Choisissez une cuisine pleine de subtilité: il aimera des langoustines ou des écrevisses. Une nage de langoustines à la citronnelle, un curry vert de lotte au basilic Thaï. Osez un canard aux pêches : savoureux et tendre.

Prix de vente conseillé CHR : 24-29 €

Prix de vente public conseillé : 11,90 €

