

Spéciale

AOP CÔTES DE PROVENCE

PUISSANCE : ★★☆☆

PLAISIR : ★★★

Les mots vendeurs pour vos clients :

Franc, Velouté, charnu

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 :

Syrah : 60% Grenache : 30% Cabernet Sauvignon : 10%
Des raisins murs et sélectionnés, une vinification à douce. Elevage en cuve inox pour garder sa pureté.

Lorsque je raconte ce vin :

« Un vin déjà sérieux aux arômes de fruits noirs confits et concentrés, rehaussés par des notes de fourrures et de graphite. A la dégustation, le vin est ferme et franc, les tanins sont soyeux et justes. Une belle longueur étire le plaisir. » Servir à 16° et carafer pour le révéler. »

Le message client :

- AOP Côtes de Provence, production en bord de mer.
- Son climat lui donne cette fraîcheur caractéristique.
- Un Côtes de Provence de caractère.
- Finesse et race : un large choix d'accords mets et vins.
- Valorisez une mise en avant de ce vin.
- Un vin à déguster ou à garder 2 ans.
- 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 fine et affirmée: il aimera des viandes un peu grasses, un beau magret de canard à la réglisse, un pavé de biche au cassis.

Osez un Fromage Cheddar fumé : Audacieux.

Prix de vente conseillé CHR : 24-29 €

Prix de vente public conseillé : 11,90 €

