



BARON MAXIME

Jardin d'Amour
AOP Coteaux d'Aix-en-Provence

2021



TERROIR

Les raisins sont cultivés dans 2 zones distinctes de l'appellation Coteaux d'Aix-en-Provence :

- Un vignoble principal situé dans la partie nord-ouest de l'appellation, sur des contreforts de 350 mètres d'altitude avec une orientation est-ouest. Ces raisins apportent de la fraîcheur au vin.
- Un autre vignoble situé dans la partie sud-est de la montagne Sainte Victoire, un terroir emblématique de sols calcaires-argileux-gréseux sur les pentes sud. Ces raisins apportent chaleur et rondeur à l'assemblage final.

CÉPAGES

Grenache Noir	59%
Cinsault	20%
Syrah	17%
Cabernet Sauvignon	4%

VINIFICATION

Les vendanges commencent lorsque la maturité est optimale, à la nuit tombée pour conserver la fraîcheur des raisins.

Dès leur arrivée à la cave, ces cépages rouges sont pressés rapidement et à froid pour en extraire une couleur rosée très légère. Le moût est fermenté à basse température pour maintenir la fraîcheur des arômes délicats.

DÉGUSTATION

Couleur rosée très claire et brillante avec de légers reflets rose saumon. Le nez présente des arômes délicats de fruits blancs frais, de melon et de pêche, avec des notes de fleur d'oranger. La bouche est fraîche, ronde et délicate.

Ce rosé peut être dégusté seul ou accompagné d'une salade fraîche de mozzarella et de tomates, d'un sashimi de saumon, de côtelettes de veau grillées ou de fromages doux frais. Servir à 10-12°C.

MAGIQUE

Étiquette magique ! Le monogramme "M" sur l'étiquette se change en couronne lorsque le vin est à température optimale de dégustation.