



## UP | ULTIMATE PROVENCE

CÔTES DE PROVENCE 2018 ROUGE

EN CONVERSION BIOLOGIQUE



### LE DOMAINE

- Un vignoble exceptionnel de 46 hectares situé entre le Golfe de Saint-Tropez et la majestueuse réserve naturelle de la Plaine des Maures
- Un lieu moderne et audacieux offrant un nouveau regard sur la Provence: hôtel design de 34 chambres, restaurant et terrasse rooftop, bar à cocktails, concerts, brunchs électroniques, visites des chais et dégustations décomplexées

### LE VIGNOBLE

- Environnement préservé, sauvage et minéral
- Sol peu profond imperméable, posé sur une dalle de grès et de schistes
- Compost naturel enrichi par des feuilles de chênes et de sarments

### LE VIN

Un vin à la personnalité moderne, frondeuse et élégante



Syrah, Cabernet-Sauvignon



Rouge carmin, reflets violines



Un vin rouge moderne et généreux et notes de fruits rouges et d'épices



En bouche, ce vin mêle des notes de fruits rouges mûrs (prunes, cerises) à des notes d'épices chaleureuses (poivre).



Il accompagnera une côte de boeuf à la plancha ou une assiette de jambon de parme.

#### INFORMATIONS TECHNIQUES

Alc./vol.	13%
Format	75cl
pH	3.4
Sucre résiduel	<1.5 g/l
Fermeture	Liège naturel
Production	Vendanges nocturnes, débourbage statique à froid, fermentation sur jus clair 14-16°C, élevage sur lies fines, en cuves inox thermorégulées plusieurs mois



@UP.wines #ultimateprovence

[www.ultimateprovence.com](http://www.ultimateprovence.com)