

MAIN DE DIEU

FICHE TECHNIQUE

TERROIR

L'AOP Côtes de Provence se situe au cœur de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, avec des vignobles répartis sur des coteaux, vallées et plaines. Ces zones offrent un excellent drainage, et le climat méditerranéen chaud et sec permet une maturation optimale des raisins avant la récolte. Les vignes bénéficient d'un ensoleillement généreux, garantissant une maturation équilibrée et élégante.

MILLÉSIME 2024

Le climat de 2024 a été particulièrement favorable, avec un printemps sec et chaud suivi d'un été ensoleillé. Les températures élevées ont favorisé une maturation progressive et homogène des raisins. Grâce aux nuits fraîches et quelques pluies occasionnelles, le millésime promet un bel équilibre, de la fraîcheur, de la complexité aromatique et beaucoup d'élégance.

MACÉRATION PELLICULAIRE

La macération pelliculaire dure entre 2 et 4 heures. Ce processus relativement court permet d'extraire la fraîcheur, les arômes et la couleur désirée. Le moût est ensuite fermenté à basse température en cuves inox pour préserver la fraîcheur et le fruité typique des rosés de Provence.

ÉLEVAGE

Le vin a vieilli pendant 5 à 6 mois dans des cuves en acier inoxydable ou en aluminium. Cette période d'élevage permet de stabiliser les arômes et de développer une certaine complexité, tout en préservant la fraîcheur du vin. Les cuves en acier inoxydable et en aluminium sont idéales pour conserver les arômes fruités et floraux, et pour éviter l'oxydation, ce qui est souvent indésirable pour les rosés de Provence.

CÉPAGES

GRENACHE pour sa rondeur, sa richesse fruitée et son adaptation au climat chaud de la Provence.

CINSAULT, cépage historique de la région, apporte finesse et fraîcheur, indispensable à un rosé élégant et aromatique.

SYRAH pour sa structure et ses notes épicées, elle apporte profondeur et équilibre à l'assemblage.

NOTES DE DÉGUSTATION

ROBE : Couleur pâle avec de légers reflets saumonés, typiques des rosés de Provence. Brillante et limpide, signe de finesse.

NEZ : Un nez délicat aux arômes de fruits frais (fraise, framboise) accompagné d'une légère touche florale (pétales de rose), complété par une subtile note épicée apportée par la Syrah. Le bouquet est frais et élégant, et invite à la dégustation.

BOUCHE : Légère et élégante, tout en étant expressive. Bel équilibre entre acidité et fruit, avec des notes florales et minérales qui apportent fraîcheur et complexité.

ACCORDS METS & VINS

Le rosé Main de Dieu s'accorde parfaitement avec un large éventail de plats méditerranéens tels que des salades fraîches et des tartares, des pâtes aux légumes grillés, des viandes blanches, des fromages doux, ou même des sushis et sashimis pour une touche exotique.

