



FLEURS de PRAIRIE

CÔTES de PROVENCE

Cueillir vos plus beaux instants

Le joyau de la Provence

La Provence est **une terre baignée de lumière** où la nature généreuse et chaleureuse offre **une palette de couleurs** à ceux qui s'y arrêtent. Berceau des vins rosés depuis l'Antiquité, le vignoble s'étend de l'arrière-pays varois jusqu'au bord de la Méditerranée.

Aujourd'hui, incontournable sur toutes les tables du monde, **le rosé de Provence évoque l'excellence**, le chic à la française, et la douceur de vivre du Sud de la France.

Fleurs de Prairie **célèbre la nature sauvage**. Reflet de cette merveilleuse terre aux mille collines, parsemées de champs de lavandes, de thym et de coquelicots, ce vin vous fait partager le temps d'un instant, **les parfums de cette Provence unique**.



Des terroirs mythique

POUR BERCEAU

Guidée par l'ambition de créer un rosé équilibré et délicat, véritable témoignage de la **richesse de la Provence**, l'œnologue de la maison, Noémie Delavigne a sélectionné en amont différents terroirs selon leur grand potentiel qualitatif.

Les raisins proviennent en majorité de **parcelles d'altitude situées autour de la Montagne Sainte-Victoire**, sur des vignobles de coteaux aux pentes douces, renommées pour leur fraîcheur exceptionnelle.

Ce sont ensuite des parcelles du Haut Var qui ont été choisies, dont les terres fertiles apportent densité et profondeur avec des **notes gourmandes de miel et d'amandes**.

L'ensemble des terroirs identifiés pour Fleurs de Prairie ont fait l'objet d'une sélection minutieuse par notre œnologue **pour leur qualité mais également pour leur engagement environnemental**.



De la vinification à l'assemblage

L'ART SUBTIL DE L'ŒNOLOGUE



Les vinifications sont menées de façon à **respecter le potentiel aromatique des cépages** et l'empreinte des terroirs.

Vendangées au cœur de la nuit lorsque la température extérieure est encore fraîche, les baies font l'objet du plus grand soin.

Les raisins sont alors **pressés délicatement** afin d'obtenir une couleur élégante et pâle aux nuances pétale de rose.

Puis une fermentation attentive à basse température, permet de révéler toute la palette complexe des arômes tout en préservant la fraîcheur du vin.

« Il s'agit là, d'un travail délicat, l'assemblage d'une véritable mosaïque de vins capable d'exprimer la subtile palette d'un Côtes de Provence, à la fois frais, expressif et gourmand. »

NOÉMIE DELAVIGNE, ŒNOLOGUE GROUPE GRANDS CHAIS DE FRANCE

Œnologue formée en Champagne, Noémie a travaillé en conseil au sein du renommé Institut Œnologique de Champagne pendant plus de 10 ans avant de rejoindre les équipes du Groupe Grands Chais de France.

Exerçant ses talents au cœur des plus grands vignobles de Bordeaux au Languedoc en passant par le Rhône, c'est finalement la grandeur et le potentiel des terroirs de Provence qui ont conquis cette passionnée.



FLEURS
de PRAIRIE
CÔTES de PROVENCE



Une Bouteille

UNIQUE ET ICÔNIQUE

La bouteille a été imaginée avec la générosité de la région, mettant en lumière un rosé d'exception, comme un véritable bijou prêt à parer les tables de l'été. La silhouette est longue, le verre aux courbes douces et généreuses est gravé de fleurs sauvages, l'étiquette s'y détache, épurée, et porte toute l'élégance de cette cuvée.

Fleurs de Prairie incarne la vision d'un vin en adéquation avec son temps, son packaging moderne et élégant abrite un vin plaisant, aérien et aromatique, capable de séduire les néophytes comme les amateurs, partenaire parfait de tous les instants de consommation : de l'apéritif à la table.

À CHAQUE OCCASION,
un rosé Fleurs de Prairie

Compagnon idéal de l'apéritif sur des tapas, Fleurs de Prairie s'invite également à table en accord avec les coquillages, les fruits de mer, les poissons agrémentés délicatement d'un filet d'huile d'olive, les tians de légumes mais également les desserts fruités composés de melon, de fraise, de rhubarbe ou même encore de pêche juteuse.

Servir à 8-10°C.

Ce rosé se déguste au meilleur de ses arômes dans l'année.



DÉGUSTATION

ROBE

Belle couleur pétale
de rose délicat.

NEZ

Le nez complexe et intense
offre un plein panier de fruits
gourmands, trace des beaux jours,
où se détachent la pêche de vigne,
les petits fruits rouges
et les agrumes.

BOUCHE

L'ampleur et la rondeur, étonnantes
en bouche, sont équilibrées
par la fraîcheur de cette cuvée.
Les fruits à chair blanche se dé-
clinent élégamment avec des notes
de petits fruits rouges et d'agrumes.
Puis la finale se prolonge
sur des notes de pamplemousse
rose, pleines de vivacité.



FICHE D'IDENTITÉ

APPELLATION

AOP Côtes de Provence

CÉPAGES

Grenache, Cinsault,
Syrah, Rolle

LABEL

Haute Valeur
Environnementale

FORMATS DISPONIBLES

18,7cL - 75 cL - 1,5 L



GROUPE GRANDS CHAIS DE FRANCE

Contact Marketing :

Cathy Stoffel
cathy.stoffel@lgcf.fr
Tél. : 06 03 97 08 01

Contact Presse :

Louise Massaux - WS-Conseils
louise.massaux@wsconseils.fr
Tél. : 06 45 79 24 91

WWW.FLEURSDEPRAIRIE.FR

FLEURS
de PRAIRIE

CÔTES de PROVENCE

Cueillir vos plus beaux instants