

FLEURS de PRAIRIE

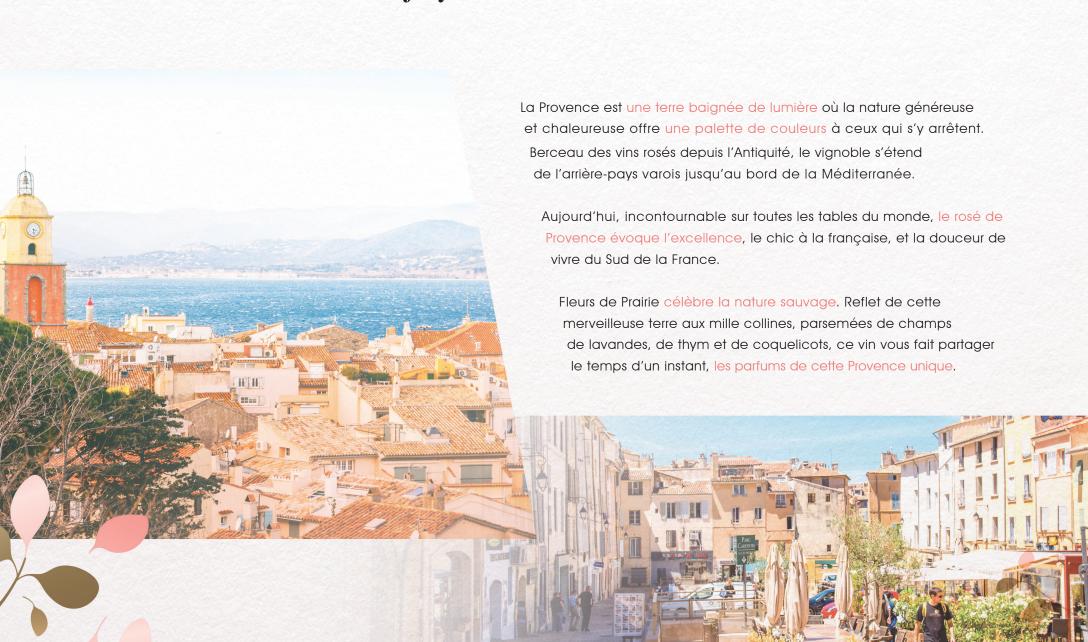
CÔTES de PROVENCE

Cueillir vos plus beaux instants





Le joyau de la Provence









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

Enologue formée en Champagne, Noémie a travaillé en conseil au sein du renommé Institut Enologique 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.





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.







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 déclinent 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.





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



