



MURAIRES

Douce Vie TENTATION



Mon Côtes de Provence Douce Vie est produit dans le département du Var sur la plaine des Maures, au cœur du terroir dit de « Notre-Dame-des-Anges ». Ce magnifique terroir atypique présente des sols de grès permians, de sables fins, de terrasses alluviales anciennes et de schistes des Maures. Cette zone n'est pas soumise aux influences climatiques de la mer, elle est très ensoleillée en été, et fraîche en hiver. L'écart de températures est le plus important par rapport au reste de l'appellation et donne naissance à des vins d'une grande singularité qui symbolisent parfaitement la douceur de vivre.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Appellation: Côtes de Provence Rosé

Encépagement : Grenache, Cinsault, Syrah

Sol : À majorité Argilo-calcaire

Mode de conduite privilégié des vignes :

- En cordon de royat
- Culture raisonnée

Vinification :

- Récolte mécanique
- Pressurage pneumatique
- Débourbage statique
- Fermentation alcoolique en cuves inox, maîtrise des températures à 16°
- Pas de fermentation malolactique
- Elevage en cuve inox et béton jusqu'à la mise en bouteille

ASSEMBLAGE 2020

Grenache 40%
Cinsault 40%
Syrah 20%



Bernard Magrez

Bernard Magrez

La signature Bernard Magrez est la garantie de l'engagement d'un grand propriétaire, qui depuis 40 ans a concentré toute sa détermination et toute son énergie au service de la qualité de ses vins. Cette signature est par ailleurs soutenue par une campagne média nationale et internationale qui fait de Bernard Magrez le premier annonceur du vin en France.