

iKon - ROSÉ 2024

Ce vin rosé au caractère exceptionnel est élégant et frais. Harmonieux grâce à ses saveurs délicates et minérales, Ikon offre une finale longue et persistante.

NOTES DE DÉGUSTATION



Robe riche, fraîche et brillante



Arômes minéraux entremêlés de notes acidulées et florales accompagnés de quelques touches épicées.



Une trajectoire gustative captivante et complexe de part son élégance et sa structure bien établie. Le choix des cépages provenant de sols argilo-calcaires permet une belle minéralité ainsi qu'une grande générosité. Des touches d'agrumes et d'épices provençales permettent une parfaite harmonie en bouche.



Etonnant par son style rare mêlant fraîcheur et complexité, Ikon s'allie parfaitement avec des repas accompagnés de poissons nobles ou d'une cuisine provençale.



Se déguste idéalement entre 6 et 8°C.



INFORMATIONS

RÉCOLTE : Septembre 2024

DEGRÉ : 13 % vol

CÔTES DE PROVENCE

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

VINIFICATION

CÉPAGES : 60 % Grenache, 30 % Cinsault, 10 % Rolle

MÉTHODE : Prémacération à froid avant le pressurage. Vinification avec contrôle des températures. Élevage en cuve inox. Collage et filtration avant l'embouteillage.