

## LES VINS DE TAMARY

Domaine de Tamary, s'efforce de faire un rosé moderne qui plonge ses racines dans le terroir de La Londe et l'histoire de la Provence. L'idée est de puiser dans cette nature précieuse et préservée toute sa richesse aromatique, sa puissance minérale et son inspiration pour créer, **entre tradition et innovation un rosé vif et plaisant.**

Domaine de Tamary présente une belle robe or rose aux nuances de litchi.

Le nez puissant et expressif révèle des notes fruitées complexes : agrumes, pêches, brugnons, amandes blanches et épices se mélangent. La bouche est bien équilibrée et donne d'abord une impression de rondeur et de gourmandise, bien relayée ensuite par sa fraîcheur, pour finir sur des notes fruitées complexes et persistantes.



**LE ROSÉ EST UN VIN TECHNOLOGIQUE**

CHRISTOPHE ALBERTINI - DIRECTEUR TECHNIQUE



# DOMAINE DE TAMARY

CÔTES DE PROVENCE

Idéalement situé entre la Méditerranée et le massif des Maures, TAMARY bénéficie d'une situation exceptionnelle, le Domaine produit des vins à la robe légère, limpide, au nez d'agrumes, il est charmeur et sensuel en bouche.

**APPELLATION :** Côtes de Provence AC

**SUPERFICIE :** 27 hectares en production

**COMMUNE :** La Londe les Maures

**CÉPAGE :** Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre, Rolle

**ÂGE MOYEN DES VIGNES :** 20 ans

**SOLS :** Dominante de Schistes

**VENDANGE :** Mécanique

**VINIFICATION :** Traditionnelle

**PRODUCTION :** 150 000 bouteilles

**NOTES DE DÉGUSTATION :** Oeil : beau rose limpide.

Nez : fin, fruité avec des senteurs de pêche et d'agrumes.

Bouche : de la minéralité, de la structure, de l'équilibre et de la longueur.

**ACCOMPAGNEMENTS :** Apéritif, charcuterie, fruits de mer, poissons, viandes blanches et grillades.

**ANNÉE & TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION RECOMMANDÉE :** A boire - entre 08° et 10°

**PRIX PUBLIC :** Entre 11,50 et 18€