



AOP COTES DE PROVENCE

Château Ferry Lacombe Cascaï



Cépages : Grenache 60 % Cinsault 20 % et Syrah 20 %.

Sol : Argilo-calcaires y sont classés en Côtes de Provence. Des sols Plus calcaires, plus drainants sur des parcelles en coteaux bénéficient de la dénomination Sainte-Victoire, reconnaissance par l'I.N.A.O. de la spécificité de notre terroir.

11 hectares de vignes au pied de la Montagne Sainte-Victoire sur des galets concassés provenant de la formation de cette montagne. L'expression de ce terroir passe par un point essentiel : le travail du sol. Décompactation à l'entrée de l'hiver et sous-solage afin de favoriser un enracinement profond, labour et déchaussage afin d'éviter le recours aux désherbants, apports d'engrais naturels compostés sur place

Titre alcoométrique : 13% Vol.

Dégustation :

La robe est d'un rose très pâle, le nez révèle une bonne intensité aromatique avec des notes florales (fleur de pêcher) et fruitées (abricot). La bouche montre beaucoup de finesse et le final possède une pointe de vivacité qui augmente la longueur en bouche

Conseil pour la dégustation :

Servir entre 10 et 12°C.

Cuisine provençale (agneau, petits farcis, rougets grillés). Cuisines orientales et asiatiques, céviche de gambas, poulet au poivre du séchuan