

# Cuvée TSH

AOP  
COTES DE PROVENCE

**ROUGE 2023**

**CEPAGES :**

35% SYRAH / 25% GRENACHE / 15% CINSAULT /  
15% MOURVEDRE / 10% CARIGNAN

**VINIFICATION :**

Vendange est intégralement égrappée.  
Les baies sont ramassées bien mûres  
pour une bonne maturité phénolique.  
Fermentation à 25°C et douce extraction  
pour préserver le fruit et la souplesse.

**DEGUSTATION :**

Robe aux reflets rubis tout en finesse  
avec des notes de fruits rouges  
croquants et d'épices. Une bouche  
gouleyante et fraîche. Tanins souples et  
fins.

**METS & VIN :**

Se sert entre 14 et 15°C ,  
sur un poisson avec une sauce échalotte,  
viande blanche et rouge épicés,  
fromages, apéritif...

