



## Nektart Wine \*

### CÔTES DE PROVENCE ROSE

Les artistes: T.H.T.F. est un duo d'artistes surprenants. Depuis 2009, ils interviennent sur les murs du monde entier, où ils installent leur univers fait de personnages étonnants entremêlés de formes géométriques et de détails surréalistes.

Pour Nektart Wine, ils signent une oeuvre originale.

#### PRESENTATION

Le vigneron : La famille Sumeire est installée à Trets, en Provence, depuis le XIIIème siècle. Le vignoble, situé au pied de la montagne Sainte Victoire, est cultivé en viticulture raisonnée, soulignant un respect du terroir, de la vigne et de l'environnement.

#### VIGNOBLE

**Sol:** Argilo-calcaire / **Superficie:** 300 hectares

**Localisation:** Trets et Cuers / **Age moyen des vignes:** 30 ans

**Encépagement:** 33% Grenache/ 33% Syrah/ 33% Cinsault

#### ASSEMBLAGE

50% Cinsault / 50% Grenache

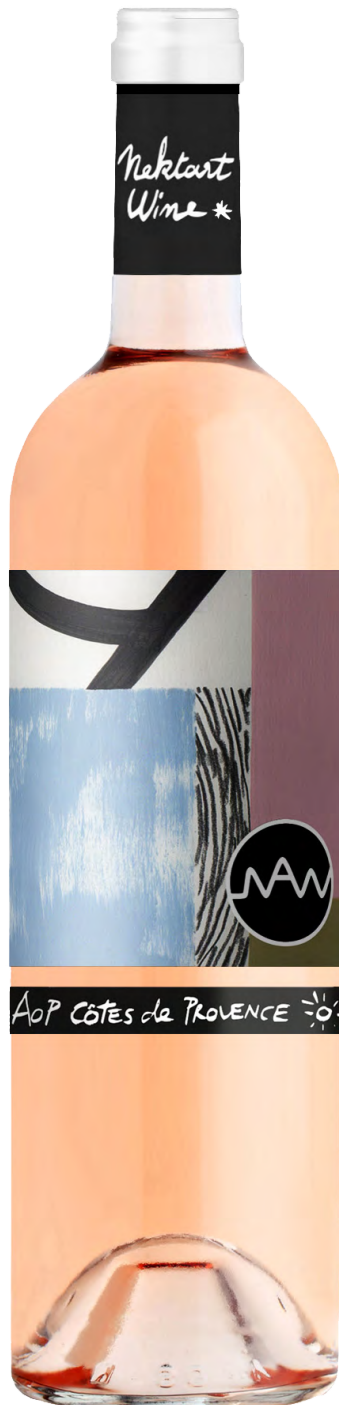
**VINIFICATION** Pressurage direct de la vendange égrappée dans les pressoirs thermo-régulés en acier inoxydable puis fermentation à température contrôlée en cuves d'acier inoxydable.

#### COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Robe très pâle aux nuances pêche clair. Nez de fraise écrasée, fruit de la passion et de rose thé. Bouche avec une belle intensité fruitée.

#### CAPACITE DE GARDE

Moins de 3 ans



## Nektart Wine \*

### COTE DE PROVENCE ROSE

The artists: T.H.T.F. is a duo of surprising artists. Since 2009, they have painted on public surfaces all over the world. Their universe is made up of intricate characters intertwined with geometric shapes and surreal details. For Nektart Wine, they created an original work.

#### OVERVIEW

The winemaker : The Sumeire family has been renowned viticulturist since the 13th century. Their vineyards, located at the foot of the Sainte Victoire Mountain, are cultivated in the pure historical tradition and respect of the land. Their wines are crisp, flavored with a unique quality and finesse.

#### VINEYARD

**Soil:** Limestone-clay / **Surface:** 300 hectares

**Location:** Trets and Cuers / **Average age of the vineyard:** 30 years

**Grape varieties:** 33% Grenache/ 33% Syrah/ 33% Cinsault

#### BLEND

50% Cinsault / 50% Grenache

#### VINIFICATION

Direct pressing of whole crop in thermo-regulated stainless steel tanks, alcoholic and malolactic fermentations in thermo-regulated stainless steel tanks

#### WINE TASTING

Very pale peach color. A pleasant strawberry jam and passion fruit nose with notes of tea rose. Delicately fruity with a floral finish.

#### AGEING POTENTIAL

Less than 3 years