

TERMINUS

PROVENCE

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

CÉPAGES

Grenache & Counoise

TERROIR

Terminus. Vous êtes en Provence. Collab entre deux Maison : **GAUDINA X CHAPE**

Autour de Lançon-de-Provence, entre Alpilles et Étang de Berre, la vigne pousse dans un paysage typiquement méditerranéen : sols caillouteux, lumière intense et vents réguliers qui gardent les raisins sains tout l'été. Le domaine fonctionne en polyculture biologique. Ici, la vigne ne vit pas seule : elle partage le paysage avec les oliviers, les céréales et d'autres cultures méditerranéennes. Le domaine produit d'ailleurs une huile d'olive reconnue parmi les plus belles de la région. Un modèle agricole ancien, cohérent, où chaque culture participe à l'équilibre du lieu et les cultures méditerranéennes. On y produit aussi une huile d'olive reconnue parmi les plus belles de la région.

VITICULTURE

Le vignoble est conduit en agriculture biologique, avec un travail attentif des sols et une recherche d'équilibre naturel dans les parcelles.

Le Grenache apporte la chair et l'expression solaire du rosé provençal.

La Counoise, plus confidentielle, joue un rôle essentiel : elle apporte fraîcheur, finesse et énergie, évitant toute lourdeur. Les vendanges sont réalisées relativement tôt afin de préserver l'acidité naturelle et conserver un profil précis et digeste.

VINIFICATION

Les raisins sont pressés directement, selon la méthode traditionnelle des rosés de Provence.

Les jus sont ensuite clarifiés puis fermentés à température contrôlée afin de préserver la netteté aromatique. Le vin est élevé quelques mois sur lies fines en cuve inox, pour apporter du volume et de la texture tout en conservant fraîcheur et précision. Peu d'intervention. Juste ce qu'il faut pour accompagner le vin.

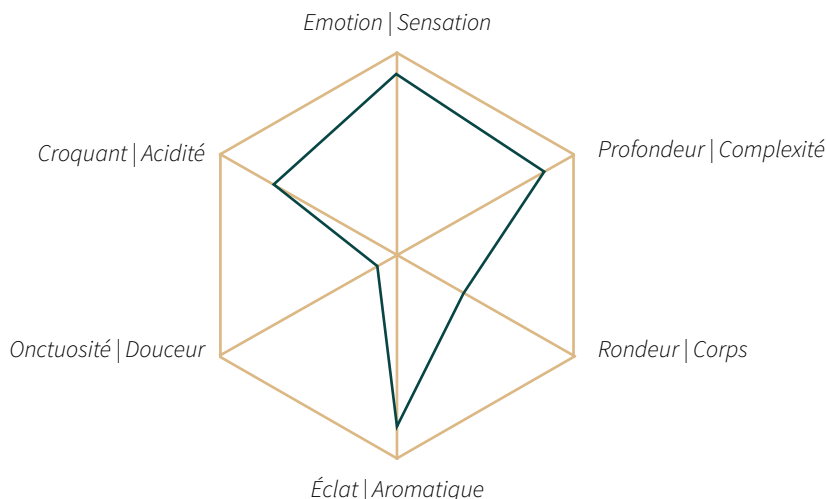
DÉGUSTATION

Robe pâle et lumineuse. La bouche est fraîche, droite et généreuse, portée par un fruit précis et une finale légèrement saline. On retrouve des notes de fruits rouges délicats, d'herbes méditerranéennes et de garrigue.

Terminus. Vous êtes en Provence.

Une cuvée solaire, fraîche et généreuse, pensée pour le partage.

Ici, Terminus n'est pas la fin. C'est là que vous découvrez le meilleur de la Provence.



LOGISTIQUE

BOUTEILLE

BDX haute
Hauteur : 32 cm
Poids : 1,42kg
Gencod : 3760411481276

CARTON

Dimensions : 25x17x33 cm
Poids : 8,25 kg
Unités par carton (UCV/Carton) : 6
Gencod : -

COUCHE (NIVEAU)

Nombre de couches : 5
Nombre de cartons : 20
Cartons par palette : 100

PALETTE EUR

Dimensions : 80x120x170 cm
Poids : 740 kg
Bouteilles par palette : 600

MAISON CHAPE

FRANÇAISE

ERWAN PETRUS +33(0)6 52 26 29 76

6 PLACE JEAN SESQUIÈRES | 31130 BALMA | OCCITANIE | FRANCE