

# RUMOR

CÔTES DE PROVENCE ROSÉ

Rumor è il frutto della ricerca di Barry Bayat volta a creare un perfetto rosé: il progetto ha preso avvio circoscrivendo, in primis, il luogo dove trovare l'uva, ovvero il villaggio di Flassanssur- Issole.



## Côtes de Provence Rosé

*Cinsaut, Grenache, Mourvedre, Syrah,  
Vermentino*

**Varietà** Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre, Vermentino

**Vigneti** Le uve provengono dai vigneti incastonati nel cuore della Provenza, nel villaggio di Flassans-sur-Issole. Situati ad un'altitudine di circa 330 metri, alle pendici del Massiccio dei Maures, i vigneti sono ubicati su terreni asciutti, argillosi e calcarei e godono nel periodo estivo della freschezza del luogo che favorisce una perfetta maturazione dell'uva. Sono gestiti secondo i dettami del biologico volto al pieno rispetto dell'ambiente circostante e dell'ecosistema mediterraneo locale: non si fa uso di fertilizzanti sintetici, pesticidi o fungicidi. Le viti hanno un'età media di 20 anni.

**Vinificazione** La vendemmia avviene di notte, dopo una delicata cernita e diraspatura, e le uve vengono sottoposte a macerazione con il metodo della pigiatura diretta. La vinificazione avviene per lotti separati, i quali vengono successivamente assemblati e, al termine di questa fase, affinati in acciaio per circa tre mesi.

**Caratteristiche** RUMOR rivela un naso fine ed elegante, impreziosito da note di mandarino. Al palato è fresco, diretto e pulito, e, al contempo, complesso ed elegante. Nel finale, lungo e minerale, emergono piacevoli sentori iodati e di fiori bianchi.

**Tipologia** Rosato Tranquillo

**Zona di produzione** Francia Provenza

**Denominazione d'origine** AOC Côtes de Provence

**Vitigno** Cinsaut, Grenache, Mourvedre, Syrah, Vermentino