



CHÂTEAU Rosé 2020

Escapade fruitée et douce invitation à la découverte du plaisir en Côtes de Provence.

Récolte : Septembre 2020.
Alcool : 12,5%/Vol.
Appellation : Côtes de Provence (AOP).
Particularité : Cru Classé Côtes de Provence.
Certification : Vin biologique - FR BIO 01 Ecocert.
Enregistré à la Vegan Society.

TERROIR

Localisation : La Londe-les-Maures (83).
Sol : Association de deux terroirs : minéral et argilo-calcaire.
Spécificité : Sol filtrant, bien orienté en coteaux.
Climat : Littoral Méditerranéen, chaud et sec.


VINIFICATION


Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah.
Méthode : Macération pelliculaire à froid avant pressurage.
Vinification thermorégulée. Élevage en cuves sur lies fines.
Collage et filtration avant mise en bouteille.





Volume : 270 000 cols équivalent 75cl.
Formats : C12 en 50cl, C6 en 75cl, C3 en 150cl.


NOTES DE DÉGUSTATION

 **Oeil :** Une robe saumonée aux nuances de pêches et d'abricots, réhaussée par la netteté d'un ensemble

 **Nez :** L'engagement d'une séduction authentique, franche et charmeuse, qui rappelle les confiseries à la fraise, sur un léger fond d'agrumes, de pêche, le tout élégamment porté par des notes florales.

 **Bouche :** Un éclat de saveurs intenses en fruits tel que la fraise et le pomelo juteux. Les notes zestées et légèrement épicées en finale amènent du relief. L'acidité fondue, saline et savoureuse apporte une grande fraîcheur et une belle générosité sur l'ensemble.

 **Accords mets/vins :** Complice de tous les instants, le Château rosé vous accompagne avec douceur de l'apéritif au dessert. Parfait sur une cuisine méditerranéenne, les poissons grillés, un tartare de thon et framboise, avec un zeste de pomelo.

 **Service et conservation :** Température de service à 8°C. Un rosé à apprécier dès à présent qui peut se conserver jusqu'à 3 ans.

