



## FANTASTIQUE Rosé 2020

*L'expression parfaite de la sensibilité et de la précision du Château Sainte Marguerite sur le terroir de La Londe.*

**Récolte :** Septembre 2020.  
**Alcool :** 12,5%/Vol.  
**Appellation :** Côtes de Provence La Londe (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 :** Argilo siliceux, structuré de galets et quartz éclatés.  
**Spécificité :** Sol filtrant, bien orienté en coteaux.  
**Climat :** Littoral Méditerranéen, chaud et sec.


### VINIFICATION


**Cépages :** Grenache, Cinsault, Rolle (10%).  
**Méthode :** Macération pelliculaire à froid avant pressurage. Vinification thermorégulée. Sélection des meilleures cuves. Élevage en cuves sur lies fines. Collage et filtration avant mise en bouteille.





**Volume :** 30 000 cols équivalent 75cl.  
(Seulement 2% de notre production).  
**Formats :** C6 en 75cl, C3 en 150cl.


### NOTES DE DÉGUSTATION

 **Oeil :** Une robe rose sablée qui se pare de teintes dorées, d'un éclat lumineux rare.

 **Nez :** Équilibre remarquable dirigé par la séduction gourmande de la pomme rouge croquante, la pêche, la framboise, la prunelle et en fond un développement sensoriel nuancé autour des zestes de goyave, papaye et pomelo.

 **Bouche :** Approche tactile empreinte de suavité, à la fraîcheur soutenue. Une harmonie et une précision remarquable confortée par des arômes d'agrumes, zestés, et une finale longue et juteuse évoquant la pomme Jonathan.

 **Accords mets/vins :** À savourer pleinement avec un risotto de homard, des langoustes, des oursins ou encore des rouleaux de printemps au crabe et un chutney de pomme et papaye.

 **Service et conservation :** Température de service à 8°C. Un rosé signature qui traversera 4-5 ans de garde.

