



SYMPHONIE Rosé 2020

Finesse, élégance, et plaisir aromatique. Peut-être le meilleur rosé du monde...

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 (vignes de 1936).
Méthode : Macération pelliculaire à froid avant pressurage.
Vinification thermorégulée. Élevage en cuves sur lies fines.
Collage et filtration avant mise en bouteille.



Volume : 200 000 cols équivalent 75cl.
Formats : C12 en 50cl, C6 en 75cl, C3 en 150cl, et C1 en 300cl.

NOTES DE DÉGUSTATION

-  **Oeil** : Une robe drapée d'un rose nacré et d'une jeunesse éclatante.
-  **Nez** : Un caractère aérien et une intensité très pure, soulignée par des notes de pêches blanches, de reine-claude, et d'anis.
-  **Bouche** : Une trajectoire gustative captivante par son ressenti croquant, zesté, qui excelle par sa digestibilité et sa fraîcheur. La finale légèrement épicée sur fond d'anis lui confère une très belle persistance aromatique.
-  **Accords mets/vins** : Il sublimerait les saveurs d'une cuisine Thaï, d'un sashimi de saumon et un condiment de grenade, pamplemousse et shiso rose. Idéal pour accompagner des crustacés.
-  **Service et conservation** : Température de service à 8°C. Un rosé à apprécier dès à présent qui peut se conserver jusqu'à 3 ans.

Château Sainte Marguerite Cru Classé
381 Route de Valcros
83250 La Londe-les-Maures

Tél. 04 94 00 44 44
Mail : contact@vinsfayard.com
www.chateausaintemarguerite.com

Suivez-nous

