



CHÂTEAU Rosé 2021

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



Récolte : Septembre 2021

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

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 : 280 000 cols équivalent 75cl.

Formats : C12 en 50cl, C6 en 75cl, C3 en 150cl.

NOTES DE DÉGUSTATION



Oeil : Une robe rose saumonée aux nuances de pêches et d'abricots réhaussée par la netteté d'un ensemble limpide et brillant.



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 tels 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 un bel équilibre.



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 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.

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

