



CHÂTEAU
SAINTE ROSELINE
— CRU CLASSÉ —



Lampe de Méduse Rosé - Cru Classé

Cru Classé Côtes de Provence, Rosé 2017

Sa robe claire est légèrement saumonée. Le nez complexe et intense révèle des notes d'agrumes, de fraise et de fruits exotiques.

LE VIN

Produit de France

A LA VIGNE

Soucieux de préserver l'environnement, l'accent est donc mis sur des pratiques culturelles telles que le labour des sols et le maintien de surfaces enherbées jouxtant les rangs de vignes. Ces pratiques visent à maintenir la faune et la flore et garantissent donc la bonne santé du terroir. Les sols argilo-calcaire bénéficient des influences maritimes, ce qui nous permet de préserver de belles acidités. Nous procédons à un effruitage pour contrôler les rendements puis à un effeuillage afin de garantir un ensoleillement maximum à chaque grappe.

RÉCOLTE

Les cépages sont récoltés de fin Août à fin Septembre, de nuit, afin d'éviter toute oxydation et prise de couleur.

VINIFICATION

La récolte est conduite par un tapis, évitant ainsi l'altération des baies, puis soigneusement triée et égrappée. Le chargement des pressoirs pneumatiques se fait alors par gravité et à l'abri de l'oxygène, préservant ainsi tout le potentiel de la vendange. Les mouts effectuent une stabulation à froid entre 5 et 10 jours en fonction du cépage, puis sont débourbés pour obtenir des jus clairs.

Ensuite la fermentation alcoolique est lancée avec un contrôle des températures. Celle-ci dure 10 à 14 jours, une fois achevée les vins sont élevés sur lies en cuves avec bâtonnage.

CÉPAGES

Rolle : 7%, Carignan : 4%, Cinsault : 32%, Grenache : 28%, Mourvèdre : 25%, Tibouren : 10%, Syrah

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 12,9 % vol.

DÉGUSTATION

Sa robe claire est légèrement saumonée. Le nez complexe et intense révèle des notes d'agrumes, de fraise et de fruits exotiques. La bouche persistante s'équilibre entre rondeur et fraîcheur.

Accompagnements : Apéritif, poissons grillés, salades d'été, viandes blanches...

SERVICE

A déguster entre 12 et 14 °C. Garde 3 ans.

