



Rose Infinie Rosé

AOC Côtes de Provence (Provence), Rosé 2015

J'irai cueillir la Rose
Au pied du cep de Vigne
Pour t'offrir le symbole
De notre Amour Infini

Il était de tradition de planter un rosier en tête des rangs de vigne pour prévenir le viticulteur de la présence de l'oïdium avant qu'il ne se propage dans le vignoble.

Quoi de plus beau que la rose, symbole de l'amour infini associé à notre vin qui se caractérise par sa finesse et son élégance, dans le pur style des rosés provençaux.

LE MILLÉSIME

Les vendanges 2015 se sont révélées précoces et intenses. Les différents cépages ont mûri pratiquement en même temps, et de ce fait, il a fallu rentrer les raisins le plus rapidement possible afin d'éviter la sur-maturité et des degrés en alcool trop élevés. Les conditions météorologiques ont été optimales pour l'obtention d'une vendange saine. Le millésime 2015 a été très favorable aux secteurs les plus frais de Provence tel que celui de la Vallée de l'Arc d'où provient Rose Infinie.

TERROIR

Le terroir de la Vallée de l'Arc, à l'Est de la ville d'Aix-en-Provence est considéré comme l'un de plus naturels de France.

Le vignoble est implanté sur les coteaux au sud de la Sainte-Victoire qui dominent la haute Vallée de l'Arc, sur des sols constitués essentiellement de calcaire, d'argile et de grès rouges avec une charge caillouteuse importante. Ces sols pauvres et bien drainés, sont propices à la culture de la vigne.

Ce terroir bénéficie d'un ensoleillement exceptionnel et d'un climat aux nuances légèrement continentales, protégé au Sud des influences maritimes par le Mont Aurélien et le massif de la Sainte-Baume.

L'action du Mistral, vent sec et régulier, est bénéfique à la vigne car il assainit le vignoble. La maturation des raisins y est plus tardive que sur le reste de l'appellation Côtes de Provence, ce qui apporte aux vins une fraîcheur caractéristique.

Ce terroir unique, où la vigne est cultivée depuis l'Antiquité, exerce une profonde influence sur les vins qui en sont issus et présente des caractéristiques géo-climatiques très spécifiques.

VINIFICATION

Dès leur arrivée à la cave, les raisins sont entièrement éraflés et légèrement foulés pour être conduits dans des pressoirs pneumatiques entièrement fermés et protégés par du gaz neutre.

A la sortie du pressoir, les jus sont séparés par niveau de qualité et une nouvelle fois refroidis pour faciliter le débouillage (élimination des matières solides) et laisser clarifier très rapidement le moût rosé, riche en pulpe et en débris végétaux.

Après avoir séparé le jus très clair, les bourbes (résidus solides) sont filtrées pour permettre l'extraction d'un jus très aromatique

Ce n'est qu'après le débouillage que le moût entame sa fermentation alcoolique à basse





Rose Infinie Rosé

AOC Côtes de Provence (Provence), Rosé 2015

température. Cette méthode permet de préserver le potentiel aromatique du futur vin et dure entre 15 et 20 jours à 16°C constants. Durant la fermentation, les cuves sont contrôlées 3 fois par jour et dégustées régulièrement.

Après la fermentation, le vin est soutiré pour le débarrasser de ses lies grossières (débris de levures mortes). L'élevage sur lies fines permet au vin de gagner volume et longueur en bouche.

CÉPAGES

Grenache noir, Cinsault

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 13.09% vol.

Age moyen des vignes: 7 à 50 ans

Rendement: 55 Hl/Hectare hL/ha

Sucre résiduel: 0.87 g/l

pH: 3.34

Acidité tartrique: 3.72 g/l

SERVICE

10 à 12 °C

DÉGUSTATION

Robe claire de couleur litchi. Ce rosé présente au nez des arômes intenses, fruités, avec un mélange d'agrumes, de fraises et autres petits fruits rouges croquants. En bouche, il présente un joli volume qui tapisse la bouche et qui dégage une note finale d'acidité rafraîchissante.

ACCORDS METS-VINS

Accompagnement de plats méditerranéens comme le poisson grillé ou la ratatouille.

