

## Rose Infinie Rouge

AOC Côtes de Provence (Provence), Rouge 2015



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

### LE MILLÉSIME

Fort en caractère, expressif, généreux en bouche... Le millésime 2015 fait la part belle à l'opulence sans pour autant manquer de fraîcheur, de minéralité et d'une belle expression aromatique. Une année que les experts qualifient déjà d'exceptionnelle.

### SITUATION

Le vignoble de cette appellation se situe dans une zone mythique de Provence dite le « triangle d'or » située en terminaison occidentale de la dépression permienne, délimitée au Sud par les reliefs du Massif des Maures et au Nord par les plateaux calcaires du centre Var. Le climat de ce secteur est bonifié par l'influence conjointe de la mer méditerranéenne et de l'empreinte continentale de l'intérieur des terres.

### TERROIR

Ce terroir se caractérise par des sols sablo-argileux rouges, caillouteux (cailloutis calcaires) à matrice argilo-sableuse rouge de la plaine et des sols bruns-rouges limono-argileux recouverts de cailloutis schisteux des coteaux.

### VINIFICATION

La Syrah, le Mourvèdre et le Carignan noir sont ramassés à parfaite maturité. Après un égrappage et un léger foulage, les raisins sont conduits dans des cuves différentes afin d'effectuer une courte macération pré-fermentaire de 48 heures. .

Nous utilisons des cuves en acier inoxydable thermo-régulées qui permettent de contrôler la température de fermentation entre 26 et 28°C. La fermentation dure entre 10 et 15 jours et précède une cuvaison dite post-fermentative de 10 jours environ. Une petite partie du vin (10-15%) est élevée en barrique française de 2 à 3 ans pendant 8 à 10 mois afin de donner plus de rondeur, de complexité au vin et une note légèrement boisée.

### CÉPAGES

Syrah : 50%, Carignan noir : 30%, Mourvedre : 20%

### SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 13.71 % vol.

Age moyen des vignes: 15 à 50 ans

Rendement: 41 Hl/Hectare hL/ha

Sucre résiduel: 0.9 g/l

pH: 3.69

Acidité tartrique: 3.14 g/l

### SERVICE

16 à 18 °C

### DÉGUSTATION

Robe éclatante, rouge grenat sombre aux reflets pourpres. Le nez riche et complexe s'ouvre sur des notes de petits fruits rouges avec des touches épicées et légèrement





## Rose Infinie Rouge

AOC Côtes de Provence (Provence), Rouge 2015



vanillées. La bouche est ronde et harmonieuse, les tanins soyeux et bien fondus. Généreux mais pas trop puissant (dominance de la Syrah), ce vin est superbement structuré, équilibré (Carignan et Mourvèdre) et procure un plaisir immédiat.

### ACCORDS METS-VINS

Aussi agréable à l'apéritif - légèrement frais en période estivale - qu'au cours du repas avec des travers de porc grillés, des farcis provençaux ou des pieds et paquets marseillais. A boire et à savourer dans les 3 ans.

