

## Château des Bertrands 2017

AOC Côtes de Provence (Provence), Rosé 2017

### Fleuron des Côtes de Provence



#### SITUATION

Le Château des Bertrands se situe au Cannet-des-Maures, dans la réserve naturelle de la plaine des Maures. Fleuron historique des Côtes de Provence, il offre, grâce à une géologie originale et au travail patient des hommes, des vins de grand caractère.

#### TERROIR

Protégé par la chaîne des Maures, le vignoble bénéficie d'un climat méditerranéen avec des étés chauds, un ensoleillement intense et un vent d'Est dominant. Le sol est le fruit d'une géologie formée par le massif des Maures, qui date de 500 millions d'années. Les caractéristiques sont originales avec la présence du maquis, contrairement au reste de la région marquée par la garrigue. Les sols caillouteux sont formés de grès rose et de terres sablonneuses. L'ambition est d'extraire l'essence du terroir de "Notre-Dame-des-Anges" qui fût jadis connu comme l'un des plus réputés de toute la Provence. Le Château des Bertrands se situe sur la limite Ouest du massif de l'Estérel. Son terroir est caractérisé par des silices de la dépression permienne (grés) et rhyolites.

#### A LA VIGNE

Déjà certifié HVE au plus haut niveau, le domaine est en conversion biologique depuis janvier 2018. Une conversion qui prolonge naturellement les engagements pris dans le cadre de notre ancrage dans une zone naturelle. Une implication forte de l'ensemble des équipes vignes et cave a été nécessaire pour faire de nos premières vendanges bio, une belle réussite.

#### VINIFICATION

Vendanges nocturnes, egrappage puis macération partielle avant pressurage doux avec séparation des jus. Stabulation sur bourbes d'une dizaine de jours. Fermentation lente autour de 17°C. Elevage sur lies fines pendant quelques mois avec batonnage.

#### CÉPAGES

Cinsault, Grenache noir

#### DÉGUSTATION

Un rosé complexe à l'olfaction aux fruits à chair blanche (pêche, poire), mais aussi des notes plus exotiques. Au palais : finesse, élégance, sapidité avec une fine trame minérale, saline sur la finale.

#### ACCORDS METS-VINS

Gravelax maison de saumon, involtini au chèvre et speck, salade nordique de crevettes.

						Code article	UPC bouteille	UPC Carton
						14141	3760033598338	3760033598345
Contenance (ml)	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids bttle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	
750	6	288	14	6	1.55	9.3	805	

1/1

