



CHÂTEAU
SAINTE ROSELINE
— CRU CLASSÉ —

Cuvée Château Sainte Roseline Rosé - Cru Classé
Cru Classé Côtes de Provence, Rosé 2017



Une robe d'un rose très pale. Un nez fin et expressif révèle des notes d'épices, de fruits rouges et de fruits exotiques, souligné par des notes d'agrumes.

LE VIN

Produit de France

A LA VIGNE

Cette cuvée haut de gamme est produite en quantité limitée. Elle est issue d'une sélection de nos meilleures parcelles et répond aux critères de production les plus stricts afin d'obtenir le raisin le plus parfait qui soit. Les sols argilo-calcaire bénéficient des influences maritimes, ce qui nous permet de préserver de belles acidités. Soucieux de préserver l'environnement, l'accent est donc mis sur des pratiques culturales 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. Nous procédons à un effeuillage pour contrôler les rendements puis à un effeuillage afin de garantir un ensoleillement maximum à chaque grappe.

RÉCOLTE

Les raisins sont récoltés de fin Août à fin Septembre, de nuit, afin d'éviter toute oxydation et prise de couleur. La fermentation se fait cépage par cépage. Cette cuvée est issue de vignes soigneusement sélectionnées et d'un assemblage très spécifique.

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. Les températures sont maintenues entre 14 et 18°C tout au long de la fermentation alcoolique, qui s'étend sur une dizaine de jours. Une fois celle-ci achevée, les vins sont réfrigérés afin de bloquer la fermentation malolactique puis élevés sur lies avec bâtonnage.

CÉPAGES

Rolle : 7%, Tibouren : 26%, Cinsault : 23%, Mourvèdre : 18%, Grenache : 16%, Syrah : 10%

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 13 % vol.

DÉGUSTATION

Une robe d'un rose très pale. Un nez fin et expressif révèle des notes d'épices, de fruits rouges et de fruits exotiques, souligné par des notes d'agrumes. La bouche est un subtil équilibre de finesse, rondeur et acidité.

Accompagnements : Poissons, tartare de saumon ou de Saint-Jacques, sushis...

SERVICE

A déguster entre 10 et 12° C. Garde : 3 ans.

