



Château de Fontcreuse, AOP Cassis, Cuvée F, AOP Cassis, Rosé, 2022

AOP Cassis, Provence, France



PRÉSENTATION

Robe de couleur pâle. Nez aux notes d'agrumes mêlant le fruit et le fleuri. Palais fin, soyeux et équilibré.

SITUATION

Sur la commune de Cassis, c'est l'une des plus vieilles appellations de France reconnue dès Mai 1936. Elle fut l'une des trois premières consacrées et régies par l'Institut National d'Origine (INAO) : un domaine exceptionnel, unanimement reconnu.

TERROIR

Calcaire du crétacé caillouteux.

À LA VIGNE

La culture de la vigne est traditionnelle : travail du sol, ébourgeonnage au printemps et vendanges en vert en juillet afin de maîtriser les rendements. Vendanges manuelles.

VINIFICATION

Foulage, égouttage, faible pressurage, débourbage des jus à froid (12°C), et fermentation alcoolique thermorégulée (18°C). Fermentation malolactique bloquée.

CÉPAGES

Grenache noir 70%, Cinsault 30%

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 5,93 ha

13 % VOL.

SERVICE

10 à 12° c.

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

ACCORDS GOURMANDS

Apéritif, entrées, hors d'œuvres, grillades.

PRESSE & RÉCOMPENSES

**GUIDE
DUSSERT-GERBER
VINS**

"Un vin sec et suave à la fois qui associe la fraîcheur à l'élégance, de bouche parfumée et persistante, gras, ample, vraiment exceptionnel."
Guide Dussert-Gerber

**LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS**

Le Guide Hachette des Vins

