



Château de Fontcreuse, Fontcreuse IGP Bouches du Rhône et Méditerranée, Le Rosé Bio, IGP Méditerranée, Rosé, 2022

IGP Méditerranée, France



« Oh si vous gouttiez ! L'abeille n'a pas de miel plus doux, il brille comme un diamant limpide et sent le romarin, la bruyère et le myrte qui recouvrent nos collines et dansent dans le verre. »

PRÉSENTATION

Robe de couleur pâle. Un nez complexe où la mûre s'associe à la framboise, bouche intense et raffinée. Un bel équilibre entre la fraîcheur et le fruité.

SITUATION

Sur la commune de Marseille, lieu-dit le Mussuguet, route de la Gineste.

TERROIR

Argilo Calcaire.

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

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

LE ROSÉ BIO
Bj
FONTCREUSE

CÉPAGES

Grenache noir 70%, Cinsault 30%

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 3,839 ha

13 % VOL.

SERVICE

10 à 12° c.

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

ACCORDS GOURMANDS

Apéritif, entrées, hors d'œuvres, grillades.

